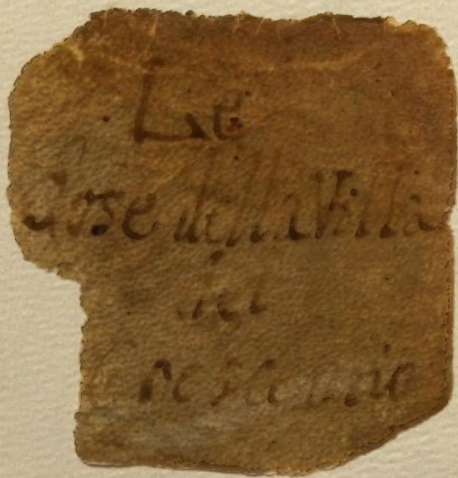
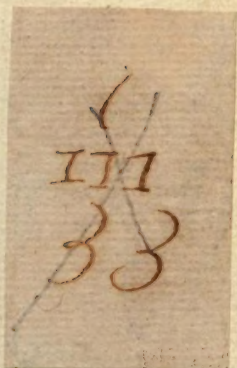




For the purpose of this study, the following data was collected from the various sources mentioned above. The data was then analyzed and the results are presented in the following table.

The results of the study show that the majority of the respondents are in the age group of 18-25 years. This is followed by the age group of 26-35 years. The results also show that the majority of the respondents are male.

PIETRO CRESCENTIO

TRADOTTO NOVAMENTE PER

M. FRANCESCO SAN SOVINO

NEL QUALE SI TRATTANO

LE COSE DELLA VILLA

CON LE FIGVRE DELLE HERBE

poste nel fine. Con vn vocabolario delle voci
difficili che sono in questa opera, & con i
disegni de gli stromenti co quali si
cultiua & si lauora la terra.

BIBLIOTECA NAZ.
PRIMA CLASSE
DE MANUELE.



CON PRIVILEGIO.

*Domus
Libolas*



di Pantaleon

Gian



IN VENETIA

A ppresso Francesco Rampazetto

M D L X I I I I.

Ex libris. Fran de Ruben

P I E T R - Q

C R E S C E N T I O

T R A D D O T T O N O N A M M E N T E T E R

M. FRANCESCO SANGUINO

N E I Q V A L E S I T R A T T A N O

L E C O S E D E L L A V I L L A

C O N L E F I G U R E D E L L E H E R B E

poete nel fine. Con un vocabolario delle voci
difficili che sono in questa opera, & con i
disegni de gli animali & de gli
vegetabili & de l'arte & de l'arte.

C O N T R A T T O



I N V E N I T A

A p p r e s s o F r a n c e s c o S a n g u i n o

M D L X I I I



ALLO ILLVSTRISSIMO
ET ECCELLENTISSIMO
SIGNORE
IL S. GUIDO BALDO II.
DVCA D'VRBINO QVARTO.



FRANCESCO SANSONINO.



A GRICVLTVRA
Eccellentissimo Si-
gnore, oltra ch'ella
fu tenuta da nostri
maggiori in tanta sti-
ma, che volendosi, come dice Cato-
ne, dimostrar con quattro parole vno
huomo di conto, bastaua dire in quei

tempi, egli è da bene & buono Agri-
cultore, scriuono ancho i Sauì del Mò-
do ch'ella è vno de membri Principali
della Republica vniuersale de gli huò-
mini Ciuili, dandole per compagnia
la Militia. Et stimano farsi vtil & ho-
noreuol impresa per coloro, i quali de-
siderando fra questi trauagli monda-
ni, tranquilla & riposata vita, si dan-
no con tutte le forze loro al cultiuamē-
to de lor poderi: percioche oltre alla
contentezza dell'animo (alla qual non
si dee prepor cosa che sia sotto il Cie-
lo) si godono quella libertà naturale
ch'è lor data da Dio, con manco ri-
guardo che non fanno tra la moltitu-
dine delle persone, & dilungandosi dal
l'ambitioni, dalle sollecitudini. & da
gli strepiti delle Città, gustano mara-
uigliosamente la vaghezza de Prati, la
amenità de Colli, la copia de gli Ar-
bori,

3
bori, l'abondanza delle Biade ondeg-
gianti per i campi, la semplice rozzezza
de gli huomini di Contado, & finalmente
l'utile che si trahe da tutte l'altre cose
che la benignità della Natura ha prodotte
per noi. La qual cosa, auegnachè per gli
intendenti si conosca esser vera, tuttauia non
è conceduto a tutti il poterli ridur liberamente
da vn faticoso stato, a vn dolce & soaue,
la onde stimando i prudenti gli anni di
coloro beati che senza alcuna noia del mondo,
s'eleggeuano quella via, molti di loro
scrissero dell'Agricoltura, come quegli
ch'inuitauan'altrui a quel piacere ch'essi
sentiuano. Fra quali Pietro Crescétio
Illustre & chiaro huomo non è stato
punto inferiore a qual si voglia Scrittore,
percioche seguendo gli antichi, e riducendo
le cose loro a vso de nostri tempi, trattò
questa parte di-

fufamente & con molta dottrina : ma
egli fu in ciò malauenturato, percioche
effendo ne primi anni ch'egli fcriffe, fta
to trattato male da qualunque fi foffe
colui che lo publicaffe in volgare, è tra-
fcorfo fino a dì noſtri quaſi ſepulto nel
le tenebre; ma poi ch'è piaciuto a Dio,
ch'io lo habbia di nuouo ricondotto
alla luce, ho voluto ancho proueder-
gli di valoroſiſſimo, & giudicioſiſſi-
mo protettore & padrone, perche ri-
uolgendomi all'Eccellenza Voſtra, co-
me a Nobiliſſimo tra tutti gli altri Prin-
cipi, mi cadde in animo di porgerle
queſte mie fatiche, non perch'io non
ſappia che voi Signore Illuſtriſſimo
hauete piena cognitione delle coſe Gre-
ce & Latine: ma perch'io ſon certo che
voi amate non ſolamente le ſcritture,
ma gli Scrittori anchora di queſta bel-
liſſima & honoratiſſima Lingua, nella
quale

4
quale; auegna ch'io vaglia poco, più;
confidandomi nella humanità sua, ho
speranza che mi sarà conceduto da lei
quel fauore ch'ella suol fare a coloro
che meritano, per gratia del suo pro-
fondo & saldo giudicio. Che s'io ri-
guardo bene alle honoratissime parti
della Vostra Eccellenza, per le quali
Ella è celebrata da tutti i Sauì, non so-
lamente come giusto & temperato:
ma come prudente & forte, & come
Padre amoreuole & Protettor de suoi
felici Popoli, son più che certo, assicu-
randomi in questo le lingue di tutti i
buoni, ch'Ella piena di cortesia, non
harà discaro quell'affetto sincero che
mi muoue a honorar questo mio libro
col suo nome Illustre, conciosia che es-
sendo proprio della sua famiglia, &
massimamente di sua particolar vsan-
za il sostener le virtù, chi può pensare

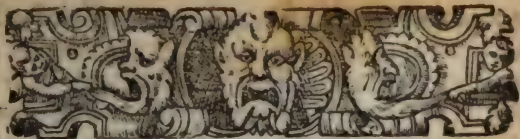
ch'Ella non le riguardi cō occhio amo-
reuole, poi ch'esse riconoscono l'anti-
co lor ricetto in coteste contrade, & in
cotesta casa, nella qual elle furono, so-
no, & faranno sempre da suoi discen-
denti aiutate & honorate? Certo che io
mi affaticherei di souerchio s'io voles-
si mostrar altrui quel che è piu chiaro
ch'il Sole, percioche ognun sa ch'es-
sendo Voi nato di Padre grandissimo,
siete per apparecchiar nell'occasioni,
materie a gli Scrittori, ond'essi possan-
no a gloria del Vostro nome tessere e-
terna memoria delle Vostre opere Illu-
stri. Et fa parimente il mondo che non
facendo voi ingiuria a nessuno, & ho-
norando gli huomini buoni, & ammi-
nistrando vguualmente giustitia senza
rispetto, adempiete l'officio del vero
Principe come si richiede nō solamen-
te all'antichissima reputatione che ha

tra

tra tutti gli altri Principi la preminenza della Vostra stirpe, ma alla compiuta bellezza dell'animo Vostro, col quale indirizzando ordinatamente & con fermo consiglio i vostri pensieri a gloria di Dio, & a vtile & prò del Vostro Stato, & acquistandoui con maniera piu che reale le volontà di chi la conosce, vi fate ancho reuerendo alle nationi piu lontane & remote. Ma accioche egli non paia ch'io stimi d'esser buono a raccorre in poche parole, le lodi infinite che si conuengono alla Vostra Eccellenza (la qual per natura si diletta piu tosto dell'operationi) la prego che ella attenda all'affetto della mia volontà, percioche a me parrà di riportar copioso frutto, se nel consagrar questa fatica al suo nome, harò sodisfatto almeno in parte a quel debito al quale il suo raro valore haueua obligato &

astretta la mia seruitù, mentre che io
la sentiua da ogniuno cotanto predi-
care. Et nostro Signore Iddio le con-
ceda lunghissima & tranquilla vita a
beneficio de suoi amici & de suoi ser-
uidori.

Di Venetia alli **XXIX** di No-
uembre. **MDC** **LX**



PROEMIO.



O I C H E per la uirtù del la prudenza, la qual accortamente discerne tra il bene & il male, l'animo dello huomo s'informa al la cognition dell'utile & del diletteuole, & al seguitamento dell'una cosa e dell'altra, & ritrouandosi lo stato pacifico & tranquillo, molto utile, & dolce, & diletteuole nelle cose terrene, si dee il predetto meriteuolmente cercare a tutto nostro potere, e quel lo trouato, si dee come tesoro inestimabile, con molta patientia & con molta humidità conseruare. Percioche per esso ageuolmente s'acquista l'amor benigno di Dio, la uita dello huomo si conserua senza lesione, & si procaccia utilmente una abbondante copia di cose. Nondimeno i maluagi huomini non ricercano questo, ma

accecati dalla superbia o da qualch'altro uizio, lacerano quel che si è trouato, onde, auegna che la lor fortuna paia spesso prospera a tempo, nondimeno ella in fine manca & perisce, & non arriua al mezo de suoi giorni. Ma i pacifici & gli humili, auegna che alcuna uolta riceuino qualche lesione nondimeno uiuono, e trouando gratia appresso a Dio & a gli huomini, finalmente diuentano hereditarii della terra de gli empi. Io adunque Pietro Crescentio cittadino di Bologna, il quale spesi tutto il tempo della mia giouanezza in Logica, in Medicina, & in scientia naturale, & ch'alla fine mi diedi allo studio della nobil scientia delle leggi, desideroso dello stato pacifico & tranquillo, dopo la diuisione e la scisma di quella nobil Città, onde si douerebbe piagnere, la quale è da se per proprio nome detta Bologna cioè buona per omnia, che vuol dir per tutto buona (& per tutte le parti del mondo non si chiamaua altramente) conobbi che mutata l'unità & lo stato pacifico in dissensione, in odio, & in inuidia, non era conuenevole mischiarsi ne gli essercitij & nell'operationi della sopradetta peruersa diuisione, & però mi aggirai trenta anni per diuerse prouincie co lor Rettori, facendo uolentieri giustitia a soggetti, & donan-

do a

7
do a Rettori leale & fedel consiglio, & conseruando a tutto mio potere le Città nel lor quieto & pacifico Stato. Et molti libri d'antichi & de nouelli saui lessi & studiaui & uidi e conobbi uarie & diuerse operationi de coltiuatori delle terre. Finalmente riforma ta la predetta Città per gratia diuina, & rin crescendomi l'andar piu attorno & lo star sempre fuor della mia libertà, mi parue di ritornar alla mia propria magione Et conoscendo che di tutte le cose dalle quali si possa far qualche acquisto, niuna è miglior dell'agricoltura, niuna piu abbondeuole, niuna piu dolce, & niuna piu conueneuole a huomo libero, come disse Tullio, e considerando che nel coltiuamento della uilla, si truoua ageuolmente lo stato tranquillo, & si essercita l'ocio, & non s'offende il prosimo, & che oltre a ciò il coltiuamento della uilla ricerca una esquisita dottrina, per la quale piu ageuolmente & con piu abbondanza s'acquista utile & piacere, di quel che si farebbe coltiuando le terre negligeramente all'usanza senza porui cura, la qual cosa dee esser desiderata da buoni huomini, i quali bramano di uiuer giustamente delle entrate delle lor possessioni senza danno d'alcuno, mi riuolsi con tutto l'animo all'agricoltura, & richiesto l'aiuto dell'omnipotente Iddio, confi-

dandomi della liberalità & della cortesia di
Giesù Christo, proposi di scriuere, così se-
condo l'aperte sententie de' saui Filosofi, co-
me per prouati esperimenti, l'operationi &
l'utilità del predetto cultiuamento, & la
dottrina di ciascuna maniera di campi, di
piante, & d'animali, oscuramente & imper-
fettamente trattate da gli antichi, & da mo-
derni poco saputa. Questo libro si chiama il
libro dell'utilità della uilla, però che egli
tratta de' commodi delle cose di uilla, il qual
contiene dodici libri. Il primo è, come si
debbono elegger i luoghi da habitare, & del-
le corti, & delle case, & di far quelle cose che
alle habitationi son necessarie. Il secondo è
della natura delle piante, & delle cose co-
muni al coltiuamento di ciascuna maniera
di campi. Il terzo è, come si debbono colti-
uare i campi campestri. Il quarto è delle
uigne & del uino. Il quinto è de' gli arbo-
ri. Il sesto è de' gli horti. Il settimo è de'
prati & de' boschi. L'ottauo è de' giardi-
ni & delle cose diletteuoli che far si pos-
sono de' gli arbori, delle herbe, & de' lor
frutti artificiosamente. Il nono, di tutti
gli animali che si nutriscono nelle uille. Il
decimo, di diuersi ingegni per pigliar le
fiere. L'undecimo, le Regole dell'opera-
tion i della uilla. Et nel duodecimo si fa ri-
strettamente

strettamente memoria di tutte quelle cose, le quali si deon fare in ciascun mese alla uilla.

72

[illegible]

S O M M A R I O

D I T V T T A L' O P E R A.



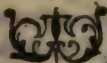
- N E L** Primo libro si tratta del sito della uilla, delle fabrà che, de contadini, & delle cose che ui bisognano per habitare. carte. 1
- Nel** secondo, della natura delle piante, & della cultura che richiede ogni qualità di terra o di campo. 22
- Nel** terzo, della cultura de campi campestri, della natura & della vtilità de frutti che se ne cauano. 82
- Nel** quarto, delle viti, & delle vigne, & della lor cultura, & della natura & vtilità loro. 103
- Nel** quinto, de gli arbori, della natura loro, & della vtilità che si caua de gli arbori. 113
- Nel** sesto, de gli horti, & della natura, tanto delle herbe, quãto dell'altre cose che nascono per se medesime. 215
- Nel** settimo, de prati, & come si fanno, & de boschi, & del le selue così naturali come artificiali. 278
- Nell'**ottauo, de giardini, & delle cose piaceuoli che vi si fanno con artificio, quãto a gli arbori & alle herbe. 284
- Nel** nono, di tutti gli animali che si nutriscono alla villa così per vtile, come per piacere. 293
- Nel** decimo, de gli ingegni diuersi da pigliar le fiere saluariche & gli vcelli d'ogni generatione. 376
- Nell'**undecimo, le regole delle cose che si debbon far in contado, ridotte in compendio perche si tengano a mente. 401
- Nel** duodecimo, di tutte quelle cose che si fanno di mese in mese per ordine, da Gennaio fino a Dicembre. 427



DI PIETRO
CRESCENTIO
BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI
DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER
FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO PRIMO.



PERCIOCHE IL Cultu-
ramento della villa per i suoi
continui affari, richiede fati-
che & spetialmente fortezza
de gli habitanti, però mi è paru-
to conuenueole in questo primo
libro insegnar la dottrina di
quelle cose che s'appartengono alla cognition della sa-
nità de luoghi habitabili, & di alcun'altre cose neces-
Piet. Cre. A

sarie alle habitationi. Percioche i corpi humani debbono esser preferiti a qualunque commodità pecuniaria. Dirò adunque primieramente della cognition della bontà del luogo habitabile in comune. Laqual consiste in cinque cose, cioè, nella purità dell'aria, nell'impeto de venti, nella sanità dell'acqua, nella qualità del sito, & nella fertilità della terra, delle quai quattro cose si tratta in questo primo libro. Della quinta si ragionerà nel secondo. Le quali tutte cose sono da esser considerate diligentemente, prima che allogato il danaro nella compera de poderi & nella fabrica delle case, ne segua non pensato pentimento, con danno delle persone, & con detrimento della roba.

Della qualità dell'aria, & della sua bontà & malitia. Cap. I.

L'ARIA secondo Auicenna, è uno de gli elementi delle cose generate, il cui natural luogo è quello che uà intorno all'acqua, & ch'è circondato dall'elemento del fuoco. La sua natura è calida & humida, se però ella non è per qualch'altra cagion di fuori conuerita in altra qualità. L'esser della quale gioua alle cose generate per farle leggiere, per sottigliearle, & per farle andar in alto. Bisogna intorno alla cognition della bontà dell'aere auuertire che non sia putrefatto, ne troppo caldo, ne troppo freddo, ne distemperatamente humido, ne molto secco, percioche l'aria putrefatta corrompe gli humori, & comincia ancho a corromper lo humore che si ritroua intorno al cuore, percioche se
gli

gli auicina piu. Et l'aria grandemente calda, apre & rilassa le giunture, risolue gli humori, accresce la sete, risolue lo spirito, ammorza la uirtù; & uieta la digestion, percioche risolue il calor interiore, ilquale è istrumento naturale, & produce color citrino, percioche risolue gli humori sanguigni che fanno il color rosso & acceso, & fa soprastar la collora a gli altri humori: e riscalda il cuore di calore istrano, & fa scorrer gli humori, & gli corrompe, & gli manda alle concauità e a membri debili, et non è buono a corpi sani; nondimeno conferisce molto a gli Idropici, a paralitici, & a coloro che hanno lo spasimo humido. Ma l'aere freddo fa ritornar in dentro il calor naturale, & fa catarro, & debilita i nerui, & offende molto l'arteria trachea, & fa la digestion molto forte, & rende le operationi occulte molto ualorose, e destà l'appetito; & finalmente è migliore a sani, che non è l'aere troppo caldo. Ma lo humido è buono al piu delle complessioni: & fa buon colore & buona pelle & la fa morbida; lascia i pori aperti, ma gli apparecchia a corruttione. Et l'aere ecco è contrario al predetto. Considerate adunque molto bene le soprascritte cose, si uede chiaramente che si dee ricercar la temperata mediocrità dell'aere, & la chiarezza quanto piu sia possibile; percioche se l'aere è buono, temperato & chiaro, & che con lui non sia mischiata qualche strana sostanza contraria alla complession dello spirito, è salutifero a gli habitatori & gli conserua, & le piante, come dice Alberto, proportioneuolmente per esso si conseruano &

fruttificano. Ma s'egli è cattiuo & che con esso si mischino uapori di laghi & di stagni, per liquali esso aere si guasta & conturba, opera il contrario, attri- sta l'anima, rimescola gli humori, & corrompe le piante, & però i uenti ardenti, & le rugiade mor- tificanti, offendono & distruggono le piante. Et in somma secondo Auicenna, ogni aere che tosto s'in- freda coricato il Sole, & che tosto si scalda come il Sol lieua, è sottile, ma quell'aere ch'è contrario a que- sto, opera ancho il contrario. Oltre a ciò quell'aere è peggior di tutti gli altri, ilqual costringe il cuore, & non lascia che l'huomo respiri largamente. Et oltre a queste cose, dice Palladio, che i luoghi oue non son ualli, o nebbie notturne, considerati ancho i corpi de gli habitatori, dimostrano la bontà dell'aere. Per- cioche s'essi hanno buon colore, buon capo, ueduta sen- za difetto, acuto udire, et chiara & sonora uoce: si puo dir per questi segni che l'aere sia buono: & per il con- trario si giudicherà maligno & cattiuo, producendo il contrario di quel che si ha detto.

De uenti, & come si conosce la bontà &
la loro malitia. Cap. II.

SI può trattar de uenti, secondo che dice Auicen- na, in due modi; l'uno assolutamente in uniuersale, l'al- tro secondo quel uento ch'è piu proprio a ciascuna cit- tà. L'uniuersale è in questo modo, che'l Meridionale secondo la maggior parte delle Città & de luoghi, è caldo & humido caldo, percioche uien dalla parte del
Sole,

Sole, humido percioche la maggior parte de mari son tra noi Meridionali, là onde il Sole ui puo grandemente, & ne trabe fuori uapori che si mischiano co uenti. Et però i uenti Meridionali inducono debilità & apro no i pori, & turbano gli humori, & gli muouono dalle parti di dentro a quelle di fuori, & ne uecchi inducono grauezza, & corrompono l'uscite, & fanno ricadimenti d'infermità, & indeboliscono, & muouono l'epilentia, & inducono il sonno, & fanno etian dio feb bri putride, ma non inaspriscono già la gola. Ma i uen ti Settentrionali son freddi, percioche passano sopra i monti, & sopra molte terre piene di neuì, & son sec chi, perche non hanno in lor compagnia molti uapori, percioche dalla parte del Settentrione si fa meno ri solutione, & passano per lo piu sopra l'acque congela ze o sopra i deserti; la onde questo uento fortifica e in dura, & proibisce quelle cose che manifestamente scorrono, & chiude i pori, & fa forte la uirtù digesti ua, & strigne & indura il uentre, & prouoca l'ori na, & sana l'aere putrido & pestilentiale. Ma quan do il Meridionale ua innanzi al Settentrionale, et ch'il Settentrionale gli ua dietro, dal Meridionale procede flusso, & dal Settentrionale espressione dalla parte di dentro, & però allora moltiplicano i flussi delle mate rie del capo, & le malattie del petto. Et gli Orientali son temperati tra la calidità et la frigidità: ma son piu secchi de gli Occidentali. Ma i Settentrionali dell'O riente hanno manco mari ch'i Settentrionali dell'Oc cidente. Et se i uenti Orientali soffieranno tra il fin

della notte e il cominciamento del dì uerranno dall' aere ch'è già temperato per rispetto del Sole & da lui affottigliato: & la sua humidità sarà discreduta, & però saranno i uenti piu secchi & piu sottili. Ma s'essi soffieranno tra il fin del giorno et il cominciamento della notte, saranno tutto il contrario, nondimeno gli Orientali uniuersalmente son sempre migliori de gli Occidentali, et gli Occidentali sono un poco piu humididi de gli Orientali, percioche passano sopra i mari. Ma se soffieranno tra il fin della notte e il principio del dì, uerranno dall'aere, nel quale il Sole non harà potuto operar nulla, & però saranno i uenti piu spessi & piu grossi, ma se soffieranno tra il fin del giorno et principio della notte, sarà tutto il contrario. Ma si dee ben sapere ch' il giudicio che noi facciamo de predetti uenti, si muta qualche uolta per altre cose che auuengono. Percioch' egli è conueniente che in certi luoghi, et in certe città, i uenti Meridionali sien piu freddi, hauendo dalla parte del mezodì monti pieni di neue, & uolgendosi i uenti Meridionali a freddura, percioche passano sopra essi monti. La qual cosa auiene quando i Settentrionali son piu caldi de Meridionali, percioche sono circa le parti de i deserti adusti.

Dell'acqua che è buona per gli huomini, & come si conosca la sua bontà. Cap. III.

L'ACQUA, come dice Auicenna, è l'altro de gli elementi delle cose generate; & il suo luogo naturale è che circondi la terra & ch'ella sia circondata dall'aere,

L'aere, quando sarà ripofata ne fuoi siti naturali. Ella è fredda & humida se alcuna cagione di fuori non la fa contraria, & nelle cose generate gionua grandemente a figurar le forme, percioche anchora che l'humido perda tosto le forme figurate, nondimeno le riceue anco tosto, si come il secco terrestre, ilquale anchora che duramente le riceua, nondimeno le ritien fortemente. La onde quando l'humido acqueo et il secco della terra si contemperano scambievolmente insieme, il secco acquista dall'humido, che tosto riceue agevolezza a figurare, & l'humido acquista dal secco che ritegna fermamente quella cosa che in lui soprauicne, per retificatione, per equatione, & per figuratione. Et per l'humido si uietta ch'il secco non si diuida, ma si consolida & stringe piu insieme. Et per lo secco si rimoue l'humido dal suo discorrimento. L'acqua in questa materia si dee considerare a due modi, percioche altra acqua si conuiene a gli habitatori de luoghi, & altra alle piante, & io hora fauellerò di quelle che son buone & salubri a gli huomini. Le acque adunque che son migliori dell'altre, secondo Auicenna, son quelle delle fontane delle terre libere, nelle quali non souerchia alcuna delle dispositioni & qualità strane; ouero l'acque che son petrose; lequali son piu degne, peroche non si posson corrompere per la putrefaction della terra. Ma quell'acqua che è di terra libera è migliore che la petrosa; pur ch'ella sia corrente, et scoperta a uenti & al Sole, percioche ella per questo acquista la sua nobiltà. Ne ogni

acqua corrente è discoperta, ma quella che discorre
 sopra loro libero, non fetido, ne lacunoso; perciocche
 ella è miglior di quella che scorre sopra le pietre, con-
 ciosia che il loto monda l'acqua, & le toglie ogni stra-
 no mischiamento che ella hauesse, & la cola; ilche
 non fanno le pietre. Et se quest'acqua sarà molta, &
 correrà forte, sì ch'ella per la sua moltitudine conuer-
 ta in sua natura il mischiamento ch'ella harà in se di
 qualche cosa, & che scorra uerso Oriente, sarà miglior
 acqua dell'altre, & tanto piu quanto si dilungherà
 maggiormente dal suo principio. Dopo questa è l'ac-
 qua che corre uerso il Settentrione, ma quella che uà
 all'Occidente et al meriggio è cattina, et propriamen-
 te quando soffiano i uenti Meridionali. Et quella che di-
 scende da luoghi alti con altre sue bontà, è migliore, et
 cotale è quasi dolce, & leggiera di peso, & tosto si scal-
 da et s'infredda percioch'è risoluta, fredda nel uerno, e
 calda nella State, & non è superata da sapore alcuno,
 ne da odore, & quel che ui si cuoce, si cuoce tosto et to-
 sto si disfa. Et tu dei sapere che il peso è uno de gli espe-
 rimenti che aiutano a conoscer la disposition dell'ac-
 qua, perciocche l'acqua laquale è piu leggieri, nel piu
 delle sue dispositioni è migliore, e il peso si conosce per
 la misura. Si conosce anco se si bagneranno in due ac-
 que diuerse, due panni d'un medesimo peso & che poi
 si secchino fortemente e si pesino, perciocche l'acqua di
 quel panno che sarà piu leggieri, sarà migliore. La su-
 blimatione, & la distillatione retificano l'acque cattin-
 ue, il medesimo fa anco la decottione. Percioche l'ac-
 qua

qua cotta, come dicono i saui, fa meno enfiare, & discende piu tosto, conciosia che la decottione assottiglia la sostanza, & però si chiarifica disopra, e il grosso della terra discende al fondo, percioche i mischiamenti terrestri leggermente discendono dalla sostanza sottile, ma dalla uiscosa & spessa non discendono cosi ageuolmente. Tra l'acque lodabili sono etiandio l'acque piauane, & spetialmente quelle che piauono nel tempo della state quando tuona: nōdimeno si corrompono tosto, anchora che sian migliori; percioche son molto sottili, & la sua putredine è causa di corromper gli humori, & impedisce il petto, & la uoce, perche ogni sostanza sottile riceue piu ageuolmente le passioni. Ma se l'acqua piauana si bolle, la sua putrefattione si uiene a menomare. Et le cose acetose mangiandole giouan molto contra la predetta putrefattione, et resistono al danno che ne potesse auenire. Ma le acque de pozzi & de gli acquedutti son maligne a comparison dell'acque delle fontane, percioche sono costrette per hauer riceuuto cosi lungo tempo la terrestrità. Ma tra questi acque, le piu cattiuè son quelle che passano per uie fatte di piombo, percioch' elle apprendono assai della sua uirtù, la onde conducono spesso l'huomo alla dissenteria. Ma l'acque del palude son peggiori che quelle de pozzi, percioche l'acqua del pozzo si assottiglia per rispetto che se ne caua continouamente, onde per il suo moto dura & non stà molto ristretta, ne si resta molto lungo tempo oue ella surge. Ma l'acqua della palude, perche si stà lungamente ne buchi della terra cor

ruttile, et il suo mouimento è tardo in restare, & in
uscire, & non stà se non in terra corrotta & putrida,
è cattina. L'acque de laghi che stanno ferme, & spe-
tialmente quelle che sono discoperte, son graui & mal-
uagie, perche nel tempo del uerno non s'affreddano se
non per le neui, e però generano flemma, & perche nel
tempo della state si riscaldano dal Sole, però per la pu-
trefattione generano collora. Et per la loro spessezza
& mischiamento di cose terrestri con esse, & per la lo-
ro sottile resolutione, si genera in coloro che ne beono
mal di milza, e il mirach s'affottiglia loro, et le loro in-
teriora s'ingrossano, & le parti di fuori dimagrano, et
il collo & le spalle, & hanno gran desiderio di mangia-
re & di bere, indurano il uentre, & non posson ageuol-
mente uomitare, et qualche uolta diuengono idropici,
percioche ritengono in essi l'acquosità, & talhora in-
corrono in posteme di milza & di polmone et in dissen-
teria, et i lor fegati si debilitano, et si generano in loro
molte altre infermità. Et le donne s'ingrauidano ma-
lageuolmente & partoriscono con difficoltà, & parto-
riscono figliuoli apostemosi, & spesso si genera in esse
qualche mola, o qualche gravidanza difettosa. E i lor
figliuoli spesso patiscono mal delle uarici, & s'impia-
no nelle gambe di piaghe insanabili, & hanno spesso la
quartana, & patiscono molte altre infermità. Et ne
uecchi le febbri sono ardēti per la secchezza de uentri
& della natura loro. Oltra a ciò l'acque alle quali si
mischia sostāza metallina o così fatta altra cosa, et quel-
le oue stanno le mignatte, ordinariamēte son tutte cat-
tine,

tiue, anchora che in alcune malattie apportino qualche giouamēto, percioche l'acqua nella qual supera la uirtù del ferro, gioua per rimouer la dissenteria & per fortificar dentro i membri, et per far che tutte le uirtù disideratiue, procedino, et uadano innanzi. L'acque ne uose e di ghiaccio son grosse. Ma la neue & l'acqua di ghiaccio ch'è monda & che non sia mescolata cō altra cosa che habbia uirtù cattiuā, o dissoluendosi in acqua, o mettēdosi a liquefar nell'acqua, sarà buona, nuoce nō dimeno a coloro a quali dogliono i nerui, ma se si cuoce torna buona. Ma se l'acqua agghiacciata, sarà d'acqua o d'acque cattiuē, o che la neue sarà di uirtù cattiuā strana per rispetto de luoghi ne quali ella sarà caduta, sarà cattiuā. Inoltre l'acqua temperatamente fredda è migliore a sani che tutte l'altre acque, anchora ch'ella impedisca i nerui, & nuoca a coloro che sono apostemati di dentro, perciocch'ella desta l'appetito, & fa lo stomaco forte. Ma l'acqua calda corrompe la digestione, & fa notar il cibo nello stomaco: quando l'huomo diuiene idropico, e che si conduce in ethico et che si consuma il corpo. L'acqua tiepida fa nausea, & fastidio, & quando sarà piu, & beunta a digiuno, lauerà molte uoltē lo stomaco, & mouerà il corpo, nondimeno è mala cosa il berla troppo spesso, perche debilita la uirtù dello stomaco, ma quella ch'è molto calda, risolue il colico, & rompe la uentosità della milza. Ma la salsa fa disseccare & dimagrire, & prima fa il uentre flussibile per la potenza ch'ella ha in se di rodere, & poi lo ristrigne

nel fine per la secchezza della sua natura, & corrompe il sangue, onde ella genera pizicore et scabbia. Ma l'acqua torbida genera la pietra, & oppila, & però beuuta, se le dee mangiar dietro qualche cosa pronocatiua, anchora ch'ella sia buona a coloro che uanno spesso del corpo, si come sono ancho tutte l'altre acque grosse & graui, percioche si ritengon loro nel uentre, ne discendono cosi tosto a basso, & la loro theriaca sono le cose dolci & untuose. Oltre a ciò l'acque alluminose non lasciano scorrere le superfluità delle donne, ne sputar sangue, & proibiscono che non esca quello che suol uscir delle hemorroide o maroelle che si dica. Et conducono gagliardamente alla febbre i corpi che sono atti et disposti alle febbri. L'acque che tengono del ferro risolouono la milza, & giouano a coloro che non possono usar carnalmente. Ma quelle che tengono del rame sono utili alla corruttion della complessione. L'acqua si corregge col colarla spesso. Et qualche uolta il cuocerla la cola si come si ha detto, percioche separa la sostanza dell'acqua pura, da quella cosa ch'è mescolata con essa. Et il meglio di tutto è il distillar l'acqua sublimandola. Il ber l'acqua col uino è molto a proposito, percioche rimuoue la sua malitia, quand'ella però sia di poca penetratione. Ma quando ui sarà poca acqua, & che non se ne troui, beasi temperata con l'aceto, & spetialmente la state, percioche difende molto lo huomo dalla sete & dal molto bere. Oltre a ciò si dee ber l'acqua salsa con l'aceto & con siropo acetoso, nel quale si mettino silique & granelli di mirto & di sorbe. Et dopo l'acqua

qua alluminosa & pontica, si dee ber tutto quello che
solue la natura. E il uino è una di quelle cose che gio-
ua beunto dopo cotal acqua. Dopo l'amaro si debbon
dar le cose untuose & dolci. Innanzi all'acqua stan-
te & di palude nella qual sia putrefattione non son da
gustar quelle cose che nutriscono il caldo, ma quelle
che son stitice, come cotogni, mele asre & circoncelli.
Et sopra l'acque grosse & torbide si debbono usar gli
agli, & una di quelle cose che rischiara l'acqua è l'al-
lume iamenno. Et tra quelle cose che rimouono la mali-
tia di diuerse acque sono le cipolle, perche sono come
loro theriaca, & propriamente le cipolle con l'ace-
to & con gli agli. Et anco delle cose fredde che fan-
no questo effetto, son le lattughe. Percioche si co-
me dice Palladio, l'occulta natura dell'acque, suol
qualche uolta nuocere, senza che l'huomo la possa co-
noscere per le predette ragioni. La onde bisogna che
noi comprendiamo la sua qualità per la sanità de gli
habitatori, come farebbe, se le canne della gola di co-
lor che le beono son pure, se non duol loro il capo, se mai
non hanno o rade uolte male al polmone o nel petto.
Se non son molestati da dolor alcuno di uentre o di bu-
della, o di fianchi, o di reni. Se non hanno uitio
alcuno nella uescica. Queste et cosi fatt'al
tre cose essendo per la maggior parte
ne gli habitanti, tu non potrai
sospettar altrimenti ne
dell'aere, ne delle
fontane.

Del sito del luogo habitabile, & del conosci-
mento della sua bontà & della sua
malitia. Cap. IIII.

IL sito delle habitationi o delle terre si dee consi-
derar a due modi, l'uno per la ragione della salute de
gli habitanti, l'altro per la ragion dell'abbondanza de
campi. Noi dunque diremo prima della natura del pri-
mo sito. Et però si dee sapere che (come dice Auicēna)
le dispositioni de luoghi habitabili si diuersificano ne
corpi secondo la loro altezza & bassezza, & secondo
la disposition d'essa terra, s'è lutosā, humida, o ceneric-
cia, o se ha uirtù di minera, & secondo la disposition
della moltitudine o della pouertà dell'acque, & secon-
do la disposition di quelle cose che son loro appresso, si
come de gli arbori, o delle minere, o delle fosse, o de cor-
pi morti, o di simiglianti cose, & per la uicinità de mon-
ti & de mari. I luoghi habitabili che son caldi, fanno i
capelli neri & crespi. Et quando haranno grandissi-
ma resolutione, & che la humidità si diminuisca, to-
sto auerrà a uecchi quel che suol uenir nella terra de ne-
ri. Percioche coloro che habitano in cosi fatti luo-
ghi, diuengon uecchi di trenta anni, & son di poco cuo-
re & timorosi, percioche lo spirito loro si risolue mol-
to. Ma ne luoghi habitabili freddi, i corpi hanno mag-
giore ardimento & digeriscon meglio. Ma se saranno
humidi, gli habitatori saranno grossi et carnosì, et mol-
to grassi, le uene de quali saranno profondamente nasco-
se, et essi saranno teneri et bianchi. Ne luoghi habitabi-
li hu-

li humidi, gli habitatori son di bella faccia, et hanno la pelle morbida, et quādo fanno essercitio, tosto si straccano, et la state loro non scalda molto, ne la uernata è molto fredda. Et uengono loro febbri molto lunghe, & molto flusso di sangue, di mestruo, & di emorroidi, & moltiplica la infermità dell' Epilentia. Ma ne luoghi habitabili secchi, gli habitatori si seccano nelle cōplessioni, e la lor pelle diuen nera, & si secca, e i cerebri loro tosto uengono a secchezza, & hanno la state molto calda, & la uernata fredda. Ma ne luoghi alti gli habitatori son sani & forti, molto affaticanti & uiuono lungamente. Ma quegli che habitano ne luoghi profondi stanno in molta uaporosità & in molta debilità di fegato & sono abundantanti d'acque non fredde, & spetialmente se staranno ferme, o se saranno dilaghi o di stagni, & l'aere loro è maluagio. Ma l'aere de luoghi habitabili & petrosi et che sono al discoperto, la state è molto caldo & il uerno freddo, & i corpi loro son molto duri & sodi, forti di capelli, & di giunture, e in loro uince la secchezza, e son molto uigilanti & di cattui costumi e inobedienti, & son ualorosi nelle battaglie e nell'arti industriosi & sottili. Ma di coloro che stanno ne luoghi montuosi & pieni di neue, si fa quel medesimo giudicio che di tutte l'altre terre fredde, perche le lor terre son uentose, & mentre che la neue dura, ui si generano buoni uenti, ma quando ella si disfà se ui son monti che ritegnino o prohibiscono i uenti, diuengono terre uaporose. Ne luoghi habitabili marini, si tempera la caldezza & la freddura per ri-

spetto dell' inobedienza, alla passion della sua humidità. Ma de gli habitanti ne luoghi Settentrionali, si fa quel giudicio che si fa delle città & de tempi freddi, nelle quali multiplicano le infermità di costringere & di mandar fuori, & ui si multiplicano gli humori adunati nelle parti occulte del corpo: & soglion hauer bontà di bene smaltire & di uiuer lungamente. Oltre a questo ne corpi loro tosto si sanano le piaghe per la lor fortezza & per la bontà del lor sangue, & questo perche di fuori non è cosa che le rilassi o che le scuopra, ma per la molta caldezza de lor cuori sono i lor costumi di lupo. Ma de gli habitanti ne luoghi Meridionali si fa quel giudicio che delle terre & de tempi caldi, per cioche per lo piu l'acque di questi luoghi hanno del sulfurea & del falso, & coloro che ui dimorano, hāno pieno il capo di materie humide, per cioche questo procede dal mezo di, & son facili di uentre per rispetto di quel che discende da capi loro allo stomaco. Et hanno le membra loro lasse et debili, et appetiscono poco di mangiare & di bere, & ogni poco di uino gli aggraua, per cioche son deboli di capo & di stomaco. Le piaghe loro cō fatica si sanano et si mollificano. Le donne parimente mandan fuori molto mestruo, ne si può ristignere se non con difficoltà, e spesse uolte disperdono per la quantità delle malattie ch'esse patiscono. Et gli huomini anchora uanno spesso sangue del corpo, & uengono loro le emorroidi & l'obtalma humida che si sana tosto. I uecchi nella lor prima uecchiezza come hanno passato cinquāta anni, diuengono paralitici per rispetto de loro

catarri,

catarrhi, & a tutti uien questo, percioche hanno pieno il capo d'asma, di tensura & d'epilentia, & uengon loro febbri, nelle quali la caldezza si congiugne con la freddezza, & febbri lunghe & uernali. Ma poche uolte hanno febbri acute, percioche i lor uentri si risoluon molto, & si dissolue il sottile che è ne loro humori. Ma de luoghi habitabili Orientali, quella città ch'è aperta dalla parte dell'Oriente et posta all'opposito, è sana & di buono aere, percioche il Sole nel principio del dì si lieua sopra di lei, & chiarifica l'aere, & poi si parte da quell'aere già chiarificato, & sopr'essa soffiano i uenti sottili ch'il Sole si mada innanzi, a quali egli uien dietro, percioche i lor mouimenti si conuengono seco'. Ma ne luoghi habitabili Occidentali, non uien il Sole alla città ch'è discoperta dall'Occidente et coperta dall'Oriente se non tardi, & subito ch'egli ui uiene, si comincia a dilungare & non se l'appressa, la onde non assottiglia ne disicca il suo aere, ma lo lascia humido & grosso, & se egli manda uenti, gli manda dall'Occidente et in tempo di notte. I giudicij adunque delle predette città sono giudicij di humide complessioni, & che hanno caldezza temperata grossa, & se non fosse perche procede dalla spessezza dell'aere, la lor natura sarebbe simigliante alla natura della primavera. Ma in loro è minor sanità che nelle terre Orientali con molto dicre scimèto. La onde colui ch'elegge i luoghi habitabili, dee conoscer la terra della città o del luogo ch'egli uole habitare, e in che modo giaccia la sua dispositione secondo l'altezza & la bassezza & la copritura, & la di-

Scopritura. Et dee conoscer la sua acqua, & la sostanza d'essa acqua, & in che modo ella si troua secondo il suo aprimento & scoprimento, o ueramente secondo il suo nascondimento, o la sua profondità. Et s'ella è esposta a uenti o in terra profonda. Et dee conoscere i uenti che ui soffiano se son sani o freddi, & se ui è uicino o mare, o pelago, o monte, o minera. Et dee sapere qual sia la qualità della terra secondo la sanità & le malattie, & quali infermità soglion uenire a coloro che ui dimorano, & la forza de gli habitanti, i lor desideri, & la uirtù, & la bontà della lor digestione, & in che maniera ui sieno gli edifici, se sono spatiosi & ampi, & se l'entrate loro sono strette. Dopo le predette cose bisogna che le porte & le finestre sieno Orientali, & Settentrionali. Et si habbia gran cura che i uenti Orientali uadino per tutta la casa. Et ch'il Sole possa entrar in qualunque luogo delle stanze che ui sono, percioche il Sole è quello che retifica l'aere. E' anco a proposito et aiuta assai la uicinanza dall'acque dolci, mobili, correnti, in molta copia, e monde, lequali il uerno s'infreddino & la State si scaldino & sieno diuerse da quelle che stanno nascoste. Varrone scrisse eccellentemente del sito della uilla, cioè della casa, così de gli habitatori come de frutti dicendo, che si dee edificar la uilla di maniera che dentro al suo circuito si habbia l'acqua, & non potendosi hauere, almen sia uicina: laqual ui sia nata, & che sempre ui corra. Ma se non si potrà hauer acqua uiua, si facciano le cisterne sotto i tetti, & l'acquaio si faccia all'aere dall'altra parte, accioche

perciò che dall'una parte gli huomini la possino usare, & dall'altra gli animali. Si dee parimente procacciar con ogni studio che si ponga la uilla sotto le radici del monte saluatico, oue i pascoli & le terre sien dolci, & doue spirino uenti salutiferi, perciò che quella uilla ch'è uolta a gli equinottiali leuamenti del Sole è molto acconcia, conciosia che la state ha l'ombra, & il uerno ha il Sole. Ma se tu fossi astretto a fabricar presso al fiume, si dee hauer cura a non si por contra al fiume, perciò che la stanza nel tempo del uerno farà fredda, & nel tempo delle state non sarà sana. Si dee parimente uedere se ui fossero luoghi paludosi per le medesime cagioni, & si ànco perche quando si seccano, ui soglion crescere alcuni animali iquali non si posson ueder con gli occhi per la lor picciolezza, ma entrando con l'aere dentro nel corpo per la bocca & per i buchi del naso, producono difficili & strane malattie. Strofa parimente dice, che si dee schiuar che la uilla sia uolta a quella parte, dalla qual suol trar uento graue, & che non si fabrichi in profonda ualle, ma piu tosto in luogo alto, perciò che quando trabe uento, s'auien ch'egli ui cōduca qualche cosa nō buona, si caccia uia piu ageuolmente. Oltre a ciò il luogo ch'è tutto il dì illustrato dal Sole è piu sano. La onde se ui nascono appresso bestiuole, & che entrino in casa, o ch'elle escon fuori menate da i uenti, o ch'elle tosto periscono per l'aridità. Et i subiti nembi, & i torrenti de fiumi son pericolosi a coloro che hanno le case ne luoghi concani & bassi, ma i luoghi alti son sicuri da

ladroni per la difficoltà del sito. Debbonsi parimente far in uilla le stalle per i buoi, in luogo che nel tempo del uerno possino esser piu calde. Et le canoue o cantine in luogo piano: oue possino star le botti del uino & i uasi dell'olio. Et doue stieno anco i frutti secchi come il grano, & il fieno su tauolati. Si dee parimente prouedere oue ha da praticar la famiglia, accioche essendo affannati per l'essercitio, o per il freddo, o per il caldo, ui si possino agiatamente ricouerare. Bisogna che la stanza del cōtadino sia uicina alla porta, accioch'egli sappia chi uiene & chi uà di notte, & che cosa si porti, & massimamente quando non fosse in casa null'altro portiere. Catone scrine che tu fabrichi la casa in uilla senza spargno, percioche se tu harai edificato in buon terreno, tu ui andrai piu spesso & piu uolentieri, il podere sarà migliore, & ne trarrai piu frutto. Percioche se tu sarai uicino al luogo, tu uedrai le cose tue e potrai uender le tue entrate piu facilmente, & allogherai l'opere, & condurrà piu ageuolmēte i lauoratori.

Delle Corti che si debbono fare a diuersi modi in diuersi luoghi. Cap. V.

SI puo considerar a diuersi modi in che maniera si debbon far le Corti nella uilla per cagione della habitation del padrone, & de lauoratori, de frutti che ui si debbon portare, & de gli animali che ui si posson nutrire; percioch' il luogo oue tu hai deliberato di far la Corte o ch'è posto tra l'altre case della uilla, o ch'egli è da quelle lontano, & di nuouo, o ch'egli è in piano, o ch'egli

ch'egli è in monte, o ueramente ch'egli è posto in parte sicura o in parte pericolosa . Ora s'il luogo sarà posto tra l'altre case della uilla, la Corte non harà bisogno di tanta fortezza & guernimento di chiusura, percioche cotal luogo è meno esposto all'insidie de ladri, & anco perche ha appresso l'aiuto de gli buomini uicini, se gli facesse bisogno. Ma se fosse partito dall'altre case in luogo solingo, si dee cinger intorno di conueneuoli fosse, et di ripe, et di siepi per le ragioni in contrario. Ma s'egli è in piano troppo basso, si dee radunar terra per tutta la Corte che uegna altronde, accioche l'acque che d'altronde uengono, non possino entrare, & che le pioue che ui caggiono, si possino di quindi facilmente scolare. Ma se'l luogo fosse in monte, si che non si potesse fortificar con acqua di fosse, si elegga un luogo al quale nō si uada fuori che per ordinario entramento et se nō per aspra & greue salita, accioche non si potendo muniti col mezo delle fosse si renda sicuro con l'asprezza delle rupi & dell'altezza . Ma se il luogo è sicuro dalla malignità de nemici, basta solamente che sia fatto forte di tai guernimenti che sia sicuro da ladroni, iquali spesso uolte sono intenti a far danno, etiandio ne tempi di pace . Ma se il luogo fosse in parte pericolosa, & esposto molto alle forze de nimici potenti, sarebbe assai piu sicuro abbandonar a tempo quel luogo, che inconsideratamente metter se medesimo & le cose sue in manifesto pericolo di perire, se perauentura la molta ricchezza non mouesse il Signor del luogo a far Rocca o Castello da poter combatter sicuramente. Ma se qual-

che uolta per quelle contrade scorressero malandri-
ni o debili inimici, rubando & spogliando il paese, si
dee circondar la Corte di muro o di steccato conue-
neuole. Alle quai cose fare se non bastasse la facul-
tà del Signore, facciasì almeno in un de cantoni del-
la Corte, guernimento forte di ripe & di fossi. Et
disopra si fabbrichi una torre o un beluardo, nel qua-
le il padrone si possa ritrar ne bisogni con i lauorato-
ri, & con la sua famiglia. Premesse adunque le
predette considerationi, si dee elegger il luogo della
Corte nella piu conueneuole & acconcia parte de cam-
pi, la grandezza della qual dee esser tale, che pro-
portionatamente corrisponda alla misura delle terre
che si deon lauorare. Et disegnato in tutto il circui-
to la larghezza delle fosse intorno tanto fra la Corte
quanto è larga la metà della fossa, quini attorno at-
torno nel tempo che si cōuiene, cioè d'Ottobre o di No-
uembre, di Febraio o di Marzo, si ponghino piante di
salci, di pioppi, o d'olmi, lontane l'una dall'altra cin-
que pie o poco meno. Dopo questo i lauoratori segui-
tino di far le fosse, & ponghino tutta la terra dal
lato di dentro della Corte, & lascino la terra soda
intorno a un piè discoperta & uota a lato alla fossa,
oue poi si ponghino in alcun de detti tempi, piante
di spine giacenti, & postauì sopra la terra un'altra
uolta con le uanghe o co badili, si disponga & ordi-
ni secondo la forma delle ripe, & con bastoni di le-
gno fatti per questo, si calchi & s'affodi forte. Et
quando sarà cresciuta sù un piede, postemi un'altra uol-
ta

ta piante di spine : ui si metta sopra di nuouo dell'altra terra, & cosi si faccia infino a tanto che si peruennga alla sommità della ripa. Tuttauia in dette ripe si posson piantare pochi & assai ordini di spini secondo la uolontà del padrone. Ma se perauentura si temesse che le ripe non rouinassero, in luogo delle spine si ponghino tra le piante, radici di gramigna uerde. Et le piante delle spine siano tali, qual sono le piante delle spine di Giuda se si possono hauere, percioche elle son marauigliose per pugnere, oueramente siano spine di aloe, o prugne saluatiche, o piante di rose saluatiche, o domestiche bianche. Et anchora ch'ii rouo faccia assai forte siepe, tuttauia consuma & affoga l'altre piante, quando non son troppo grandi, & però non mi piace molto, quando se ne possino hauer di quell'altre. Et si dee hauer molta cura che tra l'ordine delle predette spine non si ponghino piante d'arbori fruttiferi, percioche gli huomini per l'appetito de frutti guastano le siepi & i fossati, si che la corte non si puo mai tener chiusa. Si habbia parimente cura che non ui crescano piante che non faccino frutto, percioche farebbono con l'ombra loro o cō le radici, che le piante delle spine si consumerebbono & tornerebbono in niente. Oltre a ciò le piante delle spine medesime si debbon mondare nel primo & nel secondo anno in ciascun mese di state, dalle herbe che ui nascono, accioche le predette piante non sien costrette a seccarsi per difetto di nutrimento, il qual sarebbe per forza tirato a loro dalle herbe. Ma le piante poi de salci, de piop-

Del sito del luogo habitabile, & del conosci-
mento della sua bontà & della sua
malitia. Cap. IIII.

IL sito delle habitationi o delle terre si dee consi-
derar a due modi, l'uno per la ragione della salute de
gli habitanti, l'altro per la ragion dell'abbondanza de
campi. Noi dunque diremo prima della natura del pri-
mo sito. Et però si dee sapere che (come dice Auicēna)
le dispositioni de luoghi habitabili si diuersificano ne
corpi secondo la loro altezza & bassezza, & secondo
la disposition d'essa terra, s'è lutosà, humida, o ceneric-
cia, o se ha uirtù di minera, & secondo la disposition
della moltitudine o della pouertà dell'acque, & secon-
do la disposition di quelle cose che son loro appresso, si
come de gli arbori, o delle minere, o delle fosse, o de cor-
pi morti, o di simiglianti cose, & per la uicinità de mon-
ti e de mari. I luoghi habitabili che son caldi, fanno i
capelli neri & crespi. Et quando haranno grandissi-
ma resolutione, & che la humidità si diminuisca, to-
sto auerrà a uecchi quel che suol uenir nella terra de ne-
ri. Percioche coloro che habitano in così fatti luo-
ghi, diuengon uecchi di trenta anni, & son di poco cuo-
re & timorosi, percioche lo spirito loro si risolue mol-
to. Ma ne luoghi habitabili freddi, i corpi hanno mag-
giore ardimento & digeriscon meglio. Ma se saranno
humidi, gli habitatori saranno grossi et carnosì, et mol-
to grassi, le uene de quali saranno profondamente nascoste, et essi saranno teneri et bianchi. Ne luoghi habitabi-
li hu-

li humidi, gli habitatori son di bella faccia, et hanno la pelle morbida, et quādo fanno essercitio, tosto si straccano, et la state loro non scalda molto, ne la uernata è molto fredda. Et uengono loro febbri molto lunghe, & molto flusso di sangue, di mestruo, & di emorroidi, & moltiplica la infermità dell' Epilentia. Ma ne luoghi habitabili secchi, gli habitatori si seccano nelle cōplessioni, e la lor pelle diuen nera, & si secca, e i cerebri loro tosto uengono a secchezza, & hanno la state molto calda, & la uernata fredda. Ma ne luoghi alti gli habitatori son sani & forti, molto affaticanti & uiuono lungamente. Ma quegli che habitano ne luoghi profondi stanno in molta uaporosità & in molta debilità di fegato & sono abundantissimi d'acque non fredde, & spetialmente se staranno ferme, o se saranno dilaghi o di stagni, & l'aere loro è maluagio. Ma l'aere de luoghi habitabili & petrosi et che sono al discoperto, la state è molto caldo & il uerno freddo, & i corpi loro son molto duri & sodi, forti di capelli, & di giunture, e in loro uince la secchezza, e son molto uigilanti & di cattui costumi e inobedienti, & son ualorosi nelle battaglie e nell'arti industriosi & sottili. Ma di coloro che stanno ne luoghi montuosi & pieni di neue, si fa quel medesimo giudicio che di tutte l'altre terre fredde, perche le lor terre son uentose, & mentre che la neue dura, ui si generano buoni uenti, ma quando ella si disfa se ui son monti che ritegnino o prohibiscono i uenti, diuengono terre uaporose. Ne luoghi habitabili marini, si tempera la caldezza & la freddura per ri-

spetto dell' inobedienza, alla passion della sua humidità. Ma de gli habitanti ne luoghi Settentrionali, si fa quel giudicio che si fa delle città & de tempi freddi, nelle quali moltiplicano le infermità di costringere & di mandar fuori, & ui si moltiplicano gli humori adunati nelle parti occulte del corpo: & soglion hauer bontà di bene smaltire & di uiuer lungamente. Oltre a questo ne corpi loro tosto si sanano le piaghe per la lor fortezza & per la bontà del lor sangue, & questo per che di fuori non è cosa che le rilassi o che le scuopra, ma per la molta caldezza de lor cuori sono i lor costumi di lupo. Ma de gli habitanti ne luoghi Meridionali si fa quel giudicio che delle terre & de tempi caldi, per cioche per lo piu l'acque di questi luoghi hanno del sulfurea & del salso, & coloro che ui dimorano, hāno pieno il capo di materie humide, per cioche questo procede dal mezo di, & son facili di uentre per rispetto di quel che disciende da capi loro allo stomaco. Et hanno le membra loro lasse et debili, et appetiscono poco di mangiare & di bere, & ogni poco di uino gli aggraua, per cioche son deboli di capo & di stomaco. Le piaghe loro cō fatica si sanano et si mollificano. Le donne parimente mandan fuori molto mestruo, ne si può ristignere se non con difficoltà, e spesse uolte disperdono per la quantità delle malattie ch'esse patiscono. Et gli huomini ancho uanno spesso sangue del corpo, & uengono loro le emorroidi & l'obtalma humida che si sana tosto. I uecchi nella lor prima uecchiezza come hanno passato cinquāta anni, diuengono paralitici per rispetto de loro

catarri,

catarrhi, & a tutti uien questo, percioche hanno pieno il capo d'asma, di tensura & d'epilentia, & uengon loro febbri, nelle quali la caldezza si congiugne con la freddezza, & febbri lunghe & uernali. Ma poche uolte hanno febbri acute, percioche i lor uentri si risoluon molto, & si dissolue il sottile che è ne loro humori. Ma de luoghi habitabili Orientali, quella città ch'è aperta dalla parte dell'Oriente et posta all'opposito, è sana & di buono aere, percioche il Sole nel principio del dì si lieua sopra di lei, & chiarifica l'aere, & poi si parte da quell'aere già chiarificato, & sopr'essa soffiano i uenti sottili ch' il Sole si mada innanzi, a quali egli uien dietro, percioche i lor mouimenti si conuengono seco'. Ma ne luoghi habitabili Occidentali, non uien il Sole alla città ch'è discoperta dall'Occidente et coperta dall'Oriente se non tardi, & subito ch'egli ui uiene, si comincia a dilungare & non se l'appressa, la onde non assottiglia ne disicca il suo aere, ma lo lascia humido & grosso, & se egli manda uenti, gli manda dall'Occidente et in tempo di notte. I giudicij adunque delle predette città sono giudicij di humide complessioni, & che hanno caldezza temperata grossa, & se non fosse perche procede dalla spessezza dell'aere, la lor natura sarebbe simigliante alla natura della primauera. Ma in loro è minor sanità che nelle terre Orientali con molto dicre scimèto. La onde colui ch' elegge i luoghi habitabili, dee conoscer la terra della città o del luogo ch'egli uole habitare, e in che modo giaccia la sua dispositione secondo l'altezza & la bassezza & la copritura, & la di-

cioche dall'una parte gli huomini la possino usare, & dall'altra gli animali. Si dee parimente procacciar con ogni studio che si ponga la uilla sotto le radici del monte saluatico, oue i pascoli & le terre sien dolci, & doue spirino uenti salutiferi, percioche quella uilla ch'è uolta a gli equinottiali leuamenti del Sole è molto acconcia, conciosia che la state ha l'ombra, & il uerno ha il Sole. Ma se tu fossi astretto a fabricar presso al fiume, si dee hauer cura a non si por contra al fiume, percioche la stanza nel tempo del uerno sarà fredda, & nel tempo delle state non sarà sana. Si dee parimente uedere se ui fossero luogbi paludosi per le medesime cagioni, & si ànco perche quando si seccano, ui soglion crescere alcuni animali iquali non si posson ueder con gli occhi per la lor picciolezza, ma entrando con l'aere dentro nel corpo per la bocca & per i buchi del naso, producono difficultet strane malattie. Strofa parimente dice, che si dee schiuar che la uilla sia uolta a quella parte, dalla qual suol trar uento graue, & che non si fabrichi in profonda ualle, ma piu tosto in luogo alto, percioche quando trahе uento, s'auien ch'egli ui cōduca qualche cosa nō buona, si caccia uia piu ageuolmente. Oltre a ciò il luogo ch'è tutto il dì illustrato dal Sole è piu sano. La onde se ui nascono appresso bestiuole, & che entrino in casa, o ch'elle escon fuori menate da i uenti, o ch'elle tosto periscono per l'aridità. Et i subiti nembi, & i torrenti de fiumi son pericolosi a coloro che hanno le case ne luogbi concani & bassi, ma i luogbi alti son sicuri da

ladroni per la difficoltà del sito. Debbonsi parimente far in uilla le stalle per i buoi, in luogo che nel tempo del uerno possino esser piu calde. Et le canoue o cantine in luogo piano: oue possino star le botti del uino & i uasi dell'olio. Et doue stieno anco i frutti secchi come il grano, & il fieno su tauolati. Si dee parimente provvedere oue ha da praticar la famiglia, accioche essendo affannati per l'essercitio, o per il freddo, o per il caldo, ui si possino agiatamente ricouerare. Bisogna che la stanza del cōtadino sia uicina alla porta, accioch'egli sappia chi uiene & chi uà di notte, & che cosa si porti, & massimamente quando non fosse in casa null'altro portiere. Catone scrine che tu fabrichi la casa in uilla senza sparagno, percioche se tu harai edificato in buon terreno, tu ui andrai piu spesso & piu uolentieri, il podere sarà migliore, & ne trarrai piu frutto. Percioche se tu sarai uicino al luogo, tu uedrai le cose tue et potrai uender le tue entrate piu facilmente, & allogherai l'opere, & conduirai piu ageuolmēte i lauoratori.

Delle Corti che si debbono fare a diuersi modi in diuersi luoghi. Cap. V.

SI puo considerar a diuersi modi in che maniera si debbon far le Corti nella uilla per cagione della habitation del padrone, & de lauoratori, de frutti che ui si debbon portare, & de gli animali che ui si posson nutrire; percioch' il luogo oue tu hai deliberato di far la Corte o ch'è posto tra l'altre case della uilla, o ch'egli è da quelle lontano, & di nuouo, o ch'egli è in piano, o
 ch'egli

ch'egli è in monte, o ueramente ch'egli è posto in parte sicura o in parte pericolosa . Ora s' il luogo sarà posto tra l'altre case della uilla, la Corte non harà bisogno di tanta fortezza & guernimento di chiusura, percioche cotal luogo è meno esposto all'insidie de ladri, & anco perche ha appresso l'aiuto de gli buomini uicini, se gli facesse bisogno. Ma se fosse partito dall'altre case in luogo solingo, si dee cinger intorno di conueneuoli fosse, et di ripe, et di siepi per le ragioni in contrario. Ma s'egli è in piano troppo basso, si dee radunar terra per tutta la Corte che uegna altronde, accioche l'acque che d'altronde uengono, non possino entrare, & che le pioe che ui caggiono, si possino di quindi facilmente scolare. Ma se'l luogo fosse in monte, si che non si potesse fortificar con acqua di fosse, si elegga un luogo al quale nō si uada fuori che per ordinario entramento et se nō per aspra & greue salita, accioche non si potendo munit col mezo delle fosse si renda sicuro con l'asprezza delle rupi & dell'altezza . Ma se il luogo è sicuro dalla malignità de nemici, basta solamente che sia fatto forte di tai guernimenti che sia sicuro da ladroni, iquali spesse uolte sono intenti a far danno, etiandio ne tempi di pace . Ma se il luogo fosse in parte pericolosa, & esposto molto alle forze de nimici potenti, sarebbe assai piu sicuro abbandonar a tempo quel luogo, che inconsideratamente metter se medesimo & le cose sue in manifesto pericolo di perire, se perauentura la molta ricchezza non mouesse il Signor del luogo a far Rocca o Castello da poter combatter sicuramente. Ma se qual-

ta piante di spine : ui si metta sopra di nuouo dell'altra terra, & cosi si faccia infino a tanto che si peruen- ga alla sommità della ripa . Tuttauia in dette ripe si posson piantare pochi & assai ordini di spini secon- do la uolontà del padrone . Ma se perauentura si temesse che le ripe non rouinassero , in luogo delle spi- ne si ponghino tra le piante , radici di gramigna uer- de. Et le piante delle spine siano tali, qual sono le pian- te delle spine di Giuda se si possono hauere , percioche elle son marauigliose per pugnere , oueramente siano spine di aloe, o prugne saluatiche , o piante di rose sal- natiche , o domestiche bianche . Et anchora ch'ii ro- uo faccia assai forte siepe , tuttauia consuma & affoga l'altre piante , quando non son troppo grandi, & però non mi piace molto , quando se ne possino hauer di quell'altre . Et si dee hauer molta cura che tra l'or- dine delle predette spine non si ponghino piante d'ar- bori fruttiferi , percioche gli huomini per l'appetito de frutti guastano le siepi & i fossati , si che la corte non si puo mai tener chiusa. Si habbia parimente cura che non ui crescino piante che non faccino frutto, per- cioche farebbono con l'ombra loro o cò le radici, che le piante delle spine si consumerebbono & tornerebbono in niente . Oltre a ciò le piante delle spine medesime si debbon mondare nel primo & nel secondo anno in cia- scun mese di state, dalle herbe che ui nascono , accioche le predette piante non sien costrette a seccarsi per difetto di nutrimento , il qual sarebbe per forza tira- to a loro dalle herbe. Ma le piante poi de salci, de piop-

pi, o de gli olmi, che noi dicemmo che si douean prima piantare, senza alcun dubbio perueranno alla sommità delle ripe, percioche hauendo intorno quantità di nuoua terra, & passando per le radici loro l'acque grasse che dalla corte si scolano nelle fosse, cresceranno mirabilmente; tra lequali si potranno far siepi secche, oueramente (& sarà molto meglio) incontanente adunata la ripa, si ponghi tra le spine, spessa quantità di pianticelle di detti arbori. Percioche quando elle saranno cresciute & co' rami loro molto bene spessite, faranno una siepe molto forte, & quasi un palancato che durerà lungo tempo. Ma habbia cura di non lasciar crescere in alto i pedali de gli arbori prima piantati, oltre alla altezza di dieci piedi, percioche altrimenti darebbono impaccio alla Corte, laqual ricerca per beneficio di coloro che ui stanno, l'aere sano per conto de uenti & del Sole. Voglio bene che tu lasci crescer in alto quanto essi potranno quegli arbori che tu porrai sopra ciascun cantone della Corte, percioche essi l'adornaranno grandemente, & per esser pochi non le potranno far nocumento alcuno. Inoltre se ne lascino crescere anco due altri sopra le porte: all'ombra de quali gli huomini si possino riposar ne tempi del caldo. Queste & così fatte altre cose obseruate con diligenza, faranno senza gran spesa sicura la Corte circondata di fossi, di siepi, di spine et d'arbori con laudabil forma, & con commodità de gli habitatori. Ma nelle sommità de monti si faccino intorno alle case siepi di piante di melagrani. Percioche queste piatte non

temono

temono i luoghi aspri, conciosia che questo arbuscello è contento di picciolo nutrimento, & anco fa la siepe forte & spesso per lo molto pulular che fanno le sue radici, & punge gagliardamente coloro che ui uogliono entrare, & nondimeno ogni anno apparecchia a suoi padroni frutto di gran bellezza & d'utilità. Ma gli arbori grandi non uagliano in cotai luoghi, perciochè essi hanno bisogno di molto nutrimento, il quale essi non possono hauer quiui a bastanza, essendoui la terra troppo sassosa. Ma ne luoghi bassi de monti oue il terreno è grasso, si potrebbero assai acconciamente piantar le predette piante, e massimamente delle spine & de gli olmi. Ma il salcio, e il pioppo non uanno in tal luoghi innanzi, ne crescon molto, se non sono a lato a riui, o in sabbia, o in terra molto soluta. Ma s'il luogo fosse di tanta freddezza, ch'il melagrano non ui potesse uiuere, si dee chiuder la corte di quegli arbuscelli, o di quelle spine, delle quali si ha esperienza & pratica che meglio difendino dell'altre. Et questo basti hauer detto quanto alla chiusura & guernimenti delle corti che son sopra terra. Ma delle nobili & mirabili fortificationi, & delle Torri che si posson fare de gli arbori artificiosamente intorno alle corti, si riserba il ragionarne nel libro ottauo.

Della dispositione di dentro della

• Corte. Cap. VI.

La Corte predetta si disponga dentro & ordini in questo mado. Nel mezo della faccia dinanzi si

faccia l'entrata della Corte di larghezza di dieci piedi almeno, & nella parte all'incontro si faccia l'uscita di quella medesima larghezza, per la quale si uada all'aia, alla uigna, ouero a campi di dietro, percioche la predetta larghezza basta all'entrar d'un carro carico di fieno, o di biauua. Si faccino parimente ne predetti luoghi Porte belle o brutte secondo la uolontà del Signore, pur che la notte si possino serrar con chiauistelli di ferro, & con chiauui. Sopra le quali si faccia un tetto, o una casa, accioche l'entrata si conserui piu secca & piu asciutta, & anco accioche le porte in breue tempo non diuenghino marce per le pioggie & per le rugiade. La metà della Corte, laquale è dall'una parte delle Porte, si disponga per lo Signore in questa maniera, cioè ch'a lato alla uia che diuide la Corte, si faccia la casa del Signore, la quale habbia la sua facciata lunga allato alla uia; e di dietro non sia troppo lunga, e a quel che la casa non serra, si supplisca con una siepe alta & spinosa o con un muro. Ma la casa grande o picciola, murata o nò, sia coperta di tegole o di canne secondo il piacimento & la uolontà del padrone. In quella parte presso alle ripe della Corte si piantino nobili generationi d'uee da pergole, le quali poi che saranno leuate in alto otto o dieci piedi, potranno far bellissimo pergolato sopra le ripe accostandosi a predetti arbori. Oltre a ciò si piantino intorno intorno cinque o sei piedi in dentro uerso la Corte, humili arbuscelli, come di fichi, di melagrani, di nocciuoli, di giuggiole, & di cotogni. Et per lo mezo di questo

di questo luogo si piantino piante di peri & di meli lontani almen uenti piedi, lequali piante s'innestino con diligente industria, accioche a lungo andare se ne habbiano 'de frutti maturi in ogni mese di State & nell'autunno. Percioche i frutti di queste uiti & di queste piante riseruati spetialmente per il padrone, faranno per le forti chiusure, sicuri dalla uoracità de uillani. Si formerà parimente in quel luogo un diletteuole & bel giardino: un horricello per il Signore, & ui si conseruerà senza lesione l'amata compagnia dell'api, & le tortore, gli spinosi, & i conigli secondo i modi ch'io dirò poi. Ma nell'altra metà della Corte si facciano le case & le capanne da ogni parte appresso le ripe, le quali occupino o le due parti o l'una d'essa Corte secondo il bisogno della famiglia de lauoratori, & de gli animali da nutrire, rimanendo la Corte ispedita & netta nel mezzo. Et le case migliori in una parte siano deputate per habitatione a lauoratori, & l'altre a gli animali da nutrire. Et appresso alle case de contadini si faccia il forno, & il pozzo, se non ui è fonte nella piu conueneuol parte secondo i modi & le forme che s'usano, pur ch' il pozzo si faccia lontano quanto si puo da fossati della Corte, & dalla palude del letame, accioche il putrido humor delle fosse & del letame, non ui entri per le occulte uie della terra. Ma nell'altro capo della Corte appresso le capanne de gli animali, si faccia una palude per maturar il letame, lontana quanto piu si puo dalla casa del padrone. Ma se la nobiltà & la potenza de pa-

droni fosse tanta, che si sdegnassero habitar co suoi lauoratori in una Corte medesima, potranno in questo luogo cosi disposto far dimorare il guardiano, che si chiama Castaldo, & fare essi in altra parte, luogo separato per loro con palazzi, con Torri, & con giardini, secondo ch'essi crederanno che si conuenga alla lor nobiltà & alla lor potenza. Ma quanto alle cose dell'aia, della cantina, delle colombaie, del pollaio, delle stalle, & delle capanne da fieno, mi riseruo a ragionarne a suoi luoghi.

Modo di far i Pozzi, & le Fontane, & in che maniera si truoui l'acqua, & come si pruoui. Cap. VII.

QUANTUNQUE Il Pozzo stia ben' nella Corte come si ha detto, nondimeno qualche uolta si desidera che sia fuor delle Corti ne campi per commune utilità di molti, & qualche uolta per la commodità de lauoratori, & perche anco non si truoua acqua per lo piu nella Corte, o ne luoghi uicini, o se ui si truoua è guasta & corrotta dal liquor del letame della Corte. La onde auenendo che si faccia il Pozzo ne campi, si dee far a questo modo doue l'acqua sarà in pelo & non molto profonda. Nel mese d'Agosto, di Settembre, & d'Ottobre si caui il Pozzo, perche doue l'acqua non uerrà meno in questi mesi, non potrà ne anco mancar ne gli altri tempi dell'anno. Tu guarderai adunque (secondo che dice Palladio) l'Oriente ugualmente chinato col mento alla terra innanzi al leuar del Sole,

Sole, oue si uuol trouar l'acqua, e nel luogo oue tu uedrai leuarsi l'aere crespo in sottil nebbia, & sparger si quasi come rugiada, sappia che quini s'asconde l'acqua ne luoghi secchi. Ma bisogna che tu consideri la maniera della terra, accioche tu possa far giudicio della abbondanza o della pochezza dell'acqua, per cioche la creta crea le uene sottili & di sapor non molto buono, & il sabbione le dà sottili, solute, non soaui, limacciose, & profonde. Et la terra nera renderà cotai risudamenti & non grandi, d'acqua raccolta dalle pioggie & da liquori del uerno, ma di eccellente sapore. Le ghiaie danno uene mezzane & incerte, ma di grandissima soauità. Il sabbion maschio, l'arena, & il carbonchio le dà certe & in molta copia. Et quelle che si trouano nel sasso rosso son buone & in abbondanza, ma si dee prouedere poi che si son trouate, ch'elle non si rifuggino per le rouine de sassi. Ma sotto le radici de monti & nelle pietre si trouan l'acque abondeuoli fredde & sane, & ne luoghi campestri, salate, graui, tiepide, & il piu delle uolte non soaui, il sapor delle quali se sarà buono, sappia che il suo principio uerrà quini sotterra da monti. Ma l'acque delle Fontane che son nel mezo de campi delle montagne, saranno soaui, se si cuopron di sopra con arbustelli che ui facciano ombra. Son parimente segni da trouar l'acqua, a quali noi allora diamo fede; quando in quel luogo non ui sia laguna, o che non ui permance o ui sieda per uso humor alcuno: cioè il giunco sottile, il salcio saluatico, il pioppo, la canna, l'edera, & tut-

te l'altre cose che si generano di humor molto acquoso. Ne luoghi adunque oue tu trouerai i predetti segni, si caui per larghezza tre piedi, & cinque per altezza. & uicino al tramontar del Sole, si metta bocconi un uaso puro di rame o di piombo, unto di dentro nel fondo della fossa, & fatto un graticcio sopra la fossa di uerghe & di frondi, ui si ponga di sopra terra, & si chiuda, & ricopra tutto lo spatio. Il dì seguente aperto il luogo, se si trouerà il uaso sudato, non dubitar che non ui habbia dell'acqua. Il medesimo effetto fa anco un uasello di terra non cotto & ben secco, posto nel medesimo modo. Percioche il dì seguente se la uena dell'acqua sarà uicina, si trouerà il uaso disfatto per lo humor riceuto. Se si porrà parimente un uelo di lana coperto, come si ha detto, sì ch'egli raccoglie tanto humor ch'il dì seguente sudi o mandi fuori acqua quando si spremi, darà testimonio d'acqua abundante. Similmente se si porrà in quel luogo una lucerna piena d'olio & accesa, & ch'il dì seguente si troui spenta auanzandoui l'olio & lo stoppino, sarà segno che ui sarà copia d'acqua. Et se parimente tu farai fuoco in quel luogo, & che la terra uaporata mandi fuori fumo humido & nebbioso: tu conoscerai che quì ui sarà acqua. Trouate adunque queste cose, tu potrai per certo & saldo conoscimento di segni, cauare il Pozzo, & cercar il capo dell'acqua, & se son più capi raccorli insieme. Nondimeno si debbon cercar l'acque sotto le radici de monti nella parte Settentrionale: percioche elle in cotai luoghi son migliori &

ti & uì nascono in maggiore abbondanza. Ma nel cauar i Pozzi si dee hauer cura al pericolo de cauatori, percioche la terra per lo piu manda fuori allume, solfo, & bitume, le quai cose esalan fuori spirito pestilente, ilquale entrando nel naso tormenta l'anima, e si rimedia col fuggir tosto. Prima adunque che si discenda in cosi fatti luoghi, ponui una lucerna accesa, la quale se non si spegne, non temere di pericolo alcuno. Ma se ella si spegne, tu dei guardarti da quel luogo mortifero. Si dee cauar il Pozzo di larghezza di sette o d'otto piedi per ogni uerso, accioche si conduca col murarlo a due piedi. Si puo anco far piu largo & piu stretto, secondo che o molti o pochi intendono di cauarne dell'acqua, & secondo la moltitudine, & la pouertà delle uene. Se l'acqua sarà limacciofa o fangosa si faccia buona col sale. Ma se mentre che si caua il Pozzo, la terra cade, o perche si rilassi, o perche ella sia troppo humida, mettiui tauole intorno per lungo, & attrauersa di puntelli che le sostenghino, accioche la rouina non ricoprissi i cauatori. Puossi anco in cotai luoghi far meglio il Pozzo senza pericolo de cauatori, in questo modo, cioè che si faccia una ruota di tauole doppia et forte alla larghezza del Pozzo, sopra la quale ruota si fabbrichi un muro d'altezza di tre braccia innanzi che si caui il Pozzo. Dopo questo, il cauator stia nel mezo della ruota & del muro co suoi stromenti di ferro, & caui sotto la ruota intorno intorno, & la faccia calar fino al pian della terra. & quando il muro sarà nascoso sotto

al pelo della terra, di nuouo rimuri, & caui la terra & l'acqua fino a tanto che il Pozzo sia compiuto. Ma i Pozzi che sono in alto, perforata la terra fino al fondo dell'acqua, possono riuscir in luogo di fonti, se la natura della ualle da piè ui consente. Prouerai l'acqua del pozzo nuouo in questa maniera. Mettila in un uaso di rame netto, & s'ella non farà macchia si approui per buona. Et se bollita in uaso di rame non lascia arena o fango nel fondo, sarà utile. Et se dentro ui si cuocono ageuolmente i legumi, oueramente se sarà di chiaro colore, & senza musco o altra bruttura.

Dell'Acquedotto. Cap. VIII.

Q V A N D O Si dee condur l'acqua, dice Palladio, che si meni per condotto murato, per cannoncelli di piombo, per canali di legno, o per dozzioni di terra. Se si condurrà per condotto murato, si dee saldar il canale, accioche l'acqua non possa uscir per le fessure, la grandezza del quale si dee far a proportion dell'acqua. Ma se l'acqua si menerà per piano, in sessanta, o in cento piedi, si dichini a poco a poco la fabrica per sei piedi, accioche l'acqua possa hauer forza di correre. Ma se ui si interponesse alcun monte, o che noi condurremo l'acqua per le sue costiere: o che noi pareggeremo le cauerne al capo dell'acqua, per le quali si uada poi con l'edificio. Ma se ui s'interponesse qualche ualle si dirizzino pilastri o archi tanto alti alla proportion, quanto è l'altezza del luogo onde si toglie l'acqua, o che si metta per cannoncelli di piombo, et
passando

passando per sotterra della ualle si faccia salir, colà doue piu piacerà. Ma piu salute uole & utilmente si mena per doccioni di terra cotta, grossi due dita, iquali siano dall'un de lati appuntati, sì che l'uno possi entrar nell'altro per un palmo almeno, le cui congiunture si debbon poi stuccar dentro con calcina uiua stemperata con olio. Ma innanzi che ui si uolga il corso dell'acqua, ui si dee metter dentro fauilla mista con qualche liquore, accioche si possino incollar i doccioni se hauessero alcun difetto. L'ultimo modo è di menarla con cannoni di piombo, iquali rendon l'acque nocive, percioche del piombo si fa la biacca, la qual nuoce molto a corpi humani. Si dee parimente con diligenza far fare i ricetti dell'acque, accioche la uena povera risponda abondeuolmente.

Delle Cisterne. Cap. IX.

NON si potendo hauer acqua, facciasì secondo che dice Palladio una Cisterna di quella grandezza che piu piacerà, & che basti, alla qual si possa condur l'acqua di tutti i tetti. Il pauimento si faccia di mattoni cotti & di smalto. Et questo pauimento si dee tener mondo con diligenza, & spesso fregarlo di lardo grasso cotto, accioche l'acqua non possa uscire ne scorrer per le fessure da parte alcuna, & così dopo lunga secchezza ui si metta l'acqua. Et nel mezo della Cisterna si formi il Pozzo & poi all'intorno si riempia nel fondo di pietre grosse di fiume, nel mezo di pietre minute e di sopra di sabbione. Ma doue man-

cassero le pietre del fiume, si mettino mattoni. Ma
 in alcuni luoghi si fa il pauimento d'una certa creta,
 la qual quando è mezanamente distemperata, si ser-
 ra & ferma talmente in ogni parte, che conserua, &
 riceue in se l'acqua che ui pioue, o che ui si mette. Sta-
 rà anco bene che ui si metta dell'anguille & de pesci
 di fiume, accioche per il lor nuotare, l'acqua che non
 si muoue, si sbatta & dirompa. Rimedieremo poi
 alle fessure, alle buche delle Cisterne, & de Pozzi in
 questo modo. Prendasi pece liquida in quella quan-
 tità che piu piacerà, e altrettanta di sungia, o di se-
 uo, & si metta a cuocere insieme in una pignatta fino
 a tanto che leui la spuma, & poi si leui dal fuoco. Et
 quando questa mestura sarà fredda, si sparga sopressa
 calcina a poco a poco, riducendo tutta la mistura in un
 corpo. Et fatta quasi come un'unguento si metta ne
 crepati, & nelle fessure che gemono, & ui si calchi
 fortemente. Ma ne luoghi, ne quali s'usano l'acque
 de fiumi, si faccino Cisterne picciole, con le quali l'ac-
 que si schiarino in questo modo. Prendasi un uasello
 grande di terra, & pongasi in luogo freddo sotto al
 sabbione, sopra il quale sia un uaso di legno, o di ter-
 ra cotta, alquanto largo, il qual habbia nel fondo un
 picciolo buco con una cannella nel mezo del fondo che
 auanzi di sopra un dito almeno, sopra la qual si ponga
 un bicchiero a rouescio, & ciò fatto s'empia di sabbion
 fino al mezo, nel qual poi tu potrai metter, tutte le
 uolte che ti piacerà l'acqua del fiume, la qual poi di-
 stillata per lo sabbione a poco a poco discenderà per la
 cannella

cannella nel uaso di sotto, nel qual si dee conseruar per usarla. Ma se tu uolesti maggior Cisterna, tu potrai far tanto di sopra, quanto di sotto, il ricettacolo o di marmi, o di pietre, o di calcina, o di smalto, o di mattoni, secondo la forma & la grandezza, che piu ti sia a grado.

Delle materie per edificar le case. Cap. X.

H A V E N D O Noi fatto mentione di sopra delle Case & de gli edifici, iquali si fanno di materia di muri & di legni, dirò al presente che legni si ricerchino alle fabriche, & qual calcina sia buona, & che consideration si dee hauere intorno alle fondamenta. Le fondamenta adunque, come dice Palladio, da durar lungamente & stabili, debbono esser da ciascuna parte piu larghe che'l corpo delle mura, che ui andranno su, per lo spatio d'un mezo piede. Ma se si trouerà la creta soda & tenace, si deputi alle fondamenta la quinta, o la sesta parte dell'altezza di quel che si dee murar sopra terra. Ma se la terra si troua men tegnente & soluta, si debbon cauare le fondamenta piu adentro in fino che si troui l'argilla netta & senza rottami, la qual se pur non si troua, basti cauare a dentro la quarta parte del muro, che si farà di sopra. L'arena presa con mano se stride è buona per colui che fabbrica, & quella anco che uersata in panno bianco & poi scossa, non lascia macchia o sordidezza alcuna è perfetta. Ma se non si potrà hauer arena di fossa, si toglia di fiumi, di ghiaia, o di lidi. L'arena del

DI P. CRESCENTIO

mare si secca piu tardi dell'altre, & però non si dee continuamente lauorar con essa, ma con interposition di tempo, accioche non corrompa il lauoro, & fa anco dissoluer le couerture delle camere per lo falso humore ch'è in essa, & però l'arene di fossa son migliori per le copriture delle camere, percioche si seccan piu tosto. Et tanto piu son migliori quanto ch'elle si mischiano piu presto poi che son cauate. Ma se l'huomo fosse forzato adoperar quella del mare, sarà molto utile che si attuffi prima nell'acqua dolce, accioche con l'acque dolci & soauì si purghi lasciando la sua salsugine. La calcina parimente si dee cuocer di sasso duro & bianco, o di treuertino, o di colombino di fiume. In due parti d'arena si dee mescolar una di calcina. Ma se tu aggiugnerai nell'arena del fiume, una terza parte di terra cotta, darà marauigliosa fortezza al tuo lauoro. Similmente se si mischierà arena & calcina tanto dell'una, quanto dell'altra, faranno forte materia per adoperare. Oltre a ciò non si dee murare in tempo di gran freddura, percioche agghiacciandosi l'opera si disfarebbe poi nel tempo del caldo. Si dee tagliar il legname per la fabrica nel mese di Nouembre o di Dicembre a Luna scema, percioche allora lo humore corruttibile, ilqual infracida & corrompe il legno, è consumato per l'autunno innanzi passato, & per l'età della Luna, & per lo presente freddo dell'aere fugge col calor natural alle radici dell'arboro, & col caldo uentre della terra. Ma gli arbori che si taglieranno, si lascino star recisi fino
alla

alla midolla per alquãto tempo, accioche se ui è punto d'humor nelle uene, se ne esca & uada fuori per quelle parti. Gli arbori che sono utili son questi. L'abete grandemente, percioche essa è leggiera, aspra, & dura nelle opere che sono al coperto. Il salcio, o il larice, secondo Palladio, è utilissimo, le cui tauole se tu le metterai nella fronte, o nell'estremità de tetti, harai proueduto al fuoco, percioche non riceuon la fiamma, ne fanno carboni, si come il medesimo dice. La quercia è durabile, mettendola nell'opere che si fanno sotterra. Il rouere è ottimo, così sotterra, come sopra. Il castagno con marauigliosa saldezza dura, ne campi, ne tetti, & ne lauori che si fanno di dentro. Il faggio è utile ne luoghi asciutti, ma ne gli humidi si corrompe. Il pioppo, l'alloro, l'uno & l'altro salcio, & il triglio son necessarij alle scolture, e a gli intagli. Il lontano è inutile per le fabriche, ma è necessario se ne luoghi humidi si dee impalar nelle fondamenta. L'olmo, & il frassino se si seccano diuengon rigidi & si torcono. Il cipresso è nobile. Il pino, e il pero non durano fuori che in luogo asciutto. Il cedro è durabile se non è tocco dall'humore. Et tutti gli arbori che si tagliano dalla parte di uerso il Meriggio, son migliori, ma quegli che si tagliano uerso il Settentrione son maggiori & più belli, ma si uitiano leggiermente.

Dell'officio del contadino. Cap. XI.

IL Contadino dee esser bene ammaestrato, secondo Varrone, percioch'egli debbe offeruar le feste,

guardarsi di tor. l'altrui, saluar le sue cose con gran diligenza, procurar che non si litighi per conto della sua famiglia. Et se qualch'un farà male, si uendichi con buon modo, accioche la famiglia non sia cattiuu: pronegga ch'ella non sostenga freddo, ne fame. S'efferciti in buone opere, la guardi da far male. Ringrati chi gli fa beneficio, accioche anch'egli possa far bene ad altri. Appresso questo si guardi di non esser uagabondo, sia sobrio, non uada quà & là per mangiare, efferciti la famiglia, procuri che si finisca quel che gli harà comandato il suo Signore, accioche non paia ch'egli mostri di saper piu di lui. Habbia per amici quegli che sono amici del suo Signore. Non dia in credenza a nessuno senza la uolontà del padrone, & riscuota quello che il suo padrone harà dato in credenza. Non presti cosa alcuna a persona, & non comperi niente senza saputa del suo Signore, accioche non si faccia cosa senza sua saputa. Procacci come ogniun sappia far lauori che si appartengon di sapere alla uilla, & quel faccia spesso che puote, pur che non si stanchi. Et ciò facendo scriua nella mente della sua famiglia quel che harà fatto, accioc'h'essi piu uolentieri lo facciano & con minor fatica. Et s'egli farà questo non potrà così andare a torno, & diuenterà poderoso & sano & dormirà piu uolentieri. Sia il primo a leuarsi da dormire, & uada ultimo a letto. Vegga prima che la uilla sia chiusa, e ogniun uada a dormire a suo luogo, & che le bestie habbiano da mangiare. Gouerni con gran diligenza i buoi,
& faccia

& faccia talhor seruigio a Bifolci , accioch'essi piu uolentieri habbiano cura a buoi . Procuri che i buoi habbiano buoni aratri & buoni uomeri , & che si faccia alle pecore , & ai buoi buon letto , & che si curino lor l'unghie . Et guardi che le pecore & gli altri animali non diuentino rognosi , la qual cosa suol auenir per fame & piousa che cada loro addosso . Faccia tutte le sue operationi a tempo , percioche le cose della uilla uanno a questo modo , che se tu farai tardi una cosa , tutte l'altre opere si faranno poi fuor di tempo . Et se ui manca lo strame , ricoglia le frondi de gli arbori per metterle sotto le pecore e i buoi . Studisi di hauer gran fossa di letame , & la tragga fuori nell'autunno & procuri d'aprir la terra intorno a gli oliui & gli letami come si conuiene . Appresso procuri di tagliar a tempo la foglia dell'oppio , dell'olmo & della quercia , & di riporla cosi uincida per pasto delle pecore . Riponga parimente il fienosecco del prato , & dopo la pioggia dell'autunno semini la rapa , & il lupino .

Dell'officio del padre di famiglia, in che modo dee comperar il podere , e come domandar il contadino dell'opere della uilla . Cap. XII.

SCRIVE Catone, che quando tu harai in pensiero di comprar un podere , debbi hauer nell'animo di non comprar per cupidigia , accioche tu non perda la

tua fatica. Ne ti basti andarui solamente una uolta intorno. Percioche quantè uolte ui andrai, tante & piu ti piacerà quel che ui sarà di buono. Et potrai cura a sapere in che maniera i uicini ui stieno adagio, & in che modo tu ui possa entrare & uscire, & se ui è buono aere o cattiuo, & s'il terreno è di sua natura poderoso a germinare, & se tu potrai, sia sotto radice di monte. Et essendo il luogo freddo sia uolto al meriggio & in luogo sano. Se ui è copia di lauoratori, se buone acque, & se ui è appresso forte Castello, & s'è fra quei campi che non mutano spesso Signoria, & chi sien coloro che hauendo uenduto di quei campi, si pentino di hauer uenduto. Et se il luogo sarà bene accasato, schiuati di non hauer temerariamente a uile l'altrui disciplina. Si compra assai meglio da Signore o lauoratore che sieno buoni edificatori. Quando tu andrai alla uilla, guarda se ui sono assai o pochi uasi, torcolari, Dogli o altri uasellamenti, percioche doue non ue ne saranno, non ui sarà anco fruttuosa bastanza. Et uedrai se ui saranno istromenti & masseritie da lauorare, & procura ch' il terreno sia tale che non chiegga spesa. Quando il padre di famiglia andrà alla uilla, circuisca il podere quel dì medesimo se egli potrà, & se no, almeno il seguente giorno, accioche uegga & conosca come egli è lauorato, & l'opere che son fatte & che son da fare. Et dopo questo chiami a se il contadino, & gli domandi quali opere et quai lauori egli habbia fatti, et quali li restino a fare, & se son fatte a tempo, & se quel che

resta

resta tornerà bene, & ciò che haurà fatto del grano et del uino & d'ogni altra qualunque cosa. Et poi che harà ciò inteso & conosciuto cominci a far ragione con lui delle opere & de giorni se il lauoro non appare. Dirà il contadino che non ui habbia usato malitia, che non habbia potuto & che sieno occorse pessime tempeste, & che i serui si sieno fuggiti, & come egli habbia detto le sue ragioni, ricomincia con lui la ragion de lauori & dell'opere dicendoli, che quādo furon tempeste & pious, si poteua in quel tempo lauar i uaselli del uino, purgar la casa, tramutar il grano, portar fuori il letame, & far la fossa doue egli si ricoglieffe, nettar il seme, racconciar le funi uecchie & far delle nuoue, rappezzar & ricucire alla famiglia i lor camiciotti & capperoni, & ne tempi delle ferie, rader le fosse uecchie, acconciar la strada, tagliar i pruni, cauar lo horto, purgar il prato, legar i uinchi & roncar le spine. Et se i serui saranno stati ammalati non dar lor tanto da mangiare, procurar ch' i lauori non compiuti si tragghino a fine, & se cosa ueruna ui mancassi per l'anno si apparecchi di hauerle, & quelle che soprauanzano si uendino, & che l'opere che son d'alligare si alluoghino. Et comandi che si fornischino l'opere che bisogna che si faccino, lasciandogli un memoriale. Oltre a ciò prouegga a gli animali. Venda l'olio, il uino, il grano, & tutto ciò che auanza. Venda i buoi uecchi & i uitelli, gli armenti, le pecore, la lana, le pelli, il carro uecchio, & il seruo antico & infermiccio. Percioch' egli si conuiene ch' il padre di famiglia sia

DI T. CRESCENTIO

uenditore & non mica comperatore. Parimente procuri, che le cose che s'appartengono alla semenza s'apparecchino a luogo e a tempo . Et si uegga quel ch'è da uendere & massimamente si uendino & presto, quelle cose che non si posson serbare, innanzi che si corrompino & guastino . Ma quelle che si possono serbare, uendinsi nel tempo caro, perciò che cotai cose lungamente serbate, molte uolte moltiplicano non solamente l'usura, ma etiandio raddoppiano il frutto, se s'indugiano a trar fuori in tempo conuenuevole.

IL FINE DEL

PRIMO LIBRO.

DI PIETRO

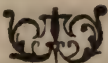
CRESCENTIO

BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO SECONDO.

Nel quale si ragiona della natura delle
piante, & delle cose comuni al col-
tiuamento di qualunque ge-
neration di terreni.



*AVENDO scritto nel preceden-
te libro cose utili & necessarie al
la salute di coloro che habitano
alla uilla, resta conseguentemen-
te che noi diciamo al presente del-
l'operationi che ui si debbono fa-
re. Ma perche gli essercitij del-
la uilla si uariano secondo la uarietà delle piante, de
luoghi & de tempi, la diuersità delle quai cose non si*

puo perfettamente conoscere senza hauer notitia della natura delle piante loro, & anco di quelle cose che son necessarie ad esse piante, però tratteremo di tutte le predette cose in questo secondo libro. Et percioche alcune ue ne son communi al coltiuamento di qualunque sorte di campi, si tratterà anco di queste nel detto libro. Et primieramente dirò di quelle cose che si conuengono ad ogni pianta secondo i principij della generatione.

Di quelle cose che si conuengono ad ogni
pianta secondo i principii della
lor generatione. Cap. I.

NELLA generation delle piante, secondo Frate Alberto, son sette cose, senza lequali non nasce alcuna pianta. Cioè il calor del cerchio del cielo ilquale è primo & uiuifico principio delle piante. Il secondo è il conueniente caldo del luogo, percioche se nel luogo ui sarà uirtù mortificatiua del freddo, non riceuerà la uirtù del caldo del cerchio del cielo. Simigliantemense il luogo sarà fortemente adusto, sarà, uno heremo di arena & di morto sabbione, percioche tal luogo non è disposto a riceuer la uirtù del cielo che uiuifica le piante. Il terzo è il calore che s'accosta alla materia di qualunque seme si sia, percioche senza quello o non riceuerrebbe il calor uiuifico, o riceuendolo non lo terrebbe in se & non si formerebbe per suo conto alcuna delle piante, ma diuerrebbe uana per euaporatione. Questo si proua per l'opere della uilla, cōciosia che alcune pian-
te

te quando da prima si formano & son tenerelle, bisogna coprirle & tenerle all'ombra, accioche non si seccino per lo caldo del Sole. si come quando pululano da lor semi i cipressi, & i fichi. Tre cose son quelle che somministrano la materia sostantiale. La prima è lo humor naturale che s'accosta a quella cosa che si forma in figura di pianta, ilqual humore spirando pulula su & esce fuori alla superficie della terra, & quando germina pulula, & trabe dalla parte di sotto tutta la materia dello humore, formando tutta la sostanza dello humore di sopra in istrumenti della pianticella, & di sotto in radici. Ma abbandonata la virtù del calor nel subietto trabe a se l'humore del luogo, & questo è il secondo humor ch'amministra il nutrimento alla pianta conceputa, si come amministra la matrice il sangue mestruo, nella cōcettion, & nella formation de gli animali. Il terzo è lo humor delle pioggie, della rugiada, & delle neui che uengon di sopra, ilquale è alle piante, si come l'humido nutrimentale preso da cibi a gli animali, et però questo humido è desiderato dalle piante che son già formate et ridotte a spetie, si come è desiderato il cielo dall'anima ne gli animali nati. Ma la settima cosa che si richiede è l'aere conueneuole di fuori, percioche s'egli è buono, conserua le piante, & s'egli è maluagio, le corrompe, & però i uenti ch'abbruciano, & le rugiade che mortificano, offendono, & distruggono le piante, ma per l'aere proportionatamente temperato, fanno bene, & fortificano. Aggiugni che l'arboro nel suo genere è caldo, & humido, et il caldo apre

i meati & tira lo humido & l'humido abbondando, somministra materia a bastanza, & però si lieua incontanente in pedale, & l'accresce & lo fortifica, & di lui manda fuori molti rami, e de rami molte uerghe.

Della diuersità della generation delle
piante. Cap. II.

Principalmente si dee considerar la diuersità della generatione, perciocche per la diuersità della generation delle piante, si saprà quasi tutta la lor natura. Et di questa diuersità non si troua altro che quel che ne disse Aristotele, cioè, che alcuni de gli arbori, & delle piante si generano piantate, alcuni di seme, & alcuni altri si generano per se medesimi, per mischiamento de loro elementi, & per la uirtù del cielo, laquale insonde in tal mischiamento la uita uegetabile. Dice Varro, che si troua una certa generation occulta di piante, laqual si fa di seme che stà nell'aere, come scrisse Anassagora, o di seme condotto ne campi dal corso dell'acque, come afferma Theofrasto, ma io penso che basti quanto ne dice Alberto, perche l'uno & l'altro detto comprende la cosa a bastanza, & spetialmente il detto di Theofrasto, et quello che si pianta, o che si leua dal pedale poich'è nata la radice, o nata dal trôco, o da rami, o dal seme si trasporta tutto da un luogo all'altro, ma questo non si chiama propriamête piantare ma traspiantare. Di queste che si traspiantano a questo modo, alcune si traspiantano del tutto interamête, & alcune altre per la durezza della sua sustanza & della scorza, si

za, si percuotono & si sfendono un poco di sotto oue si ficcano in terra, accioche tragghino a loro il nutrimento con piu facilità. Ma delle piante delle quali si piantano, secondo qualche parte alcune si piantano in terra si come si fa della uite, del salcio, del bosso, & alcune si piantano in altri arbori, e questa piatatione si chiama no innestare. Ma quel che ne auien spesso nella generation delle piante è, ch'alcune delle piante hāno generation dal seme, le quali nō producono il seme simile a qllo ond' elle hāno la lor generatione. Alcune altre fanno il seme migliore & alcune peggiore. Et alcuna uolta da alcuni semi maluagi nascono buoni arbori, come sarebbe che dalle mandole amare & acerbe, qualche uolta si fanno dolci, & qualche uolta per il contrario. Ma quando il seme d'alcune piante è debile, manca o per difetto del luogo, o per l'aere di tempo non conuene uole, & allhora la generation di quelle piante non è in quel luogo per rispetto del seme, ma per qualch'altro modo di piantare, o de rami o delle radici, & questo auien spetialmente ne i pini, nelle palme, ne fichi, & ne melagrani, & similmente in ogni cosa che la natura getta fuori; percioche ella non fa il seme di nessuna di quelle piante tanto efficace & potente che faccia pulular se non di rado. Percioche qualche uolta pulula la palma & il cipresso dal seme, & spetialmente la palma quando si mettono insieme piu semi. Ma d'un semplice seme solamente di rado pulula. Ma il cipresso & il fico pululano d'un sol granello seminato a simiglianza della herba, & crescono a po-

co a poco. Ma di rado incontra che di maluagio seme si generi buona pianta, ne di buona maluagio arboro, ancora che soglia qualche uolta auenire. Ma ne gli animali questa cosa suol auenire spesso per la diuersità della habitatione, dell'aere & de uenti, & del nutrimento, conciosia che l'animale è di facile alteratione & spesso auien ch' il seme del mal complessionato animale s'altera & si fa migliore, & del ben complessionato si muta, fassi peggiore, & l'animal generato si fa secondo la disposition del seme del qual si genera o peggiore o migliore. Il cui segno è questo. Noi ueggiamo che tutti gli animali domestici son molto difficili in qualità et in colore, laqual cosa nõ auien loro se non per la molta diuersità del suo nutrimento, & per i diuersi fomenti delle stalle & de gli altri luoghi ne quali essi conuersano. Per laqual cosa anco le lor carni si diuersificano nel sapore delle carni de gli animali saluatici, laqual diuersità non è tal nelle piante, o essendo non è tanta, o sia perch' elle son fitte nella terra cõ le radici o perch' elle non mutano ne nutrimento ne luogo.

Della sostanza & origine & generatione
delle piante. Cap. III.

IL luogo nel qual nasce la pianta è come la matrice ne gli animali, & il sugo o lo humor è apparecchiato & attratto in cõtal luogo, si come il sangue mestruo nella matrice de gli animali, percioche la potenza del cielo è in loro come uirtù indistinta & non determinata a spetie, laquale quanto alla natura della pianta si determina

determina & distingue a bastanza per la qualità de gli elementi, & per il modo del mischiamento loro nella materia del seme della pianta. L'operation poi della pianta (secondo però ch'è la pianta) son tre cioè, usar il nutrimento, crescere, & generare. V'sano l'alimento o l'attraggono a se solamente puro, conueneuole & simile a loro, ilquale è tutto conuertibile nella sostanza de membri, & però non hanno ne uentre ne uene, ma solamente pori, & la terra è a loro in luogo di uentre, nella qual lasciano l'una et l'altra impurità, cioè la humida & la secca, & questa è la ragione perch' elle ficcano le lor radici quasi come sua bocca nella terra, dalla quale si come da uno stomaco sugano il nutrimento, et tutte le maggior piante drizzano le lor radici di sotto al luogo caldo della terra, oue il caldo della terra mescola meglio & digerisce il nutrimento. Et s'alcune piante grandi spargono le radici nella superficie della terra & non in profondo, tosto si seccano, perch' il nutrimento che è nella superficie della terra si risolue in fumo per il calor del Sole, & non è costretto a spirar nelle radici loro per la continentia del luogo. Diccono alcuni ch' il crescer delle piante se ne uà in infinito, affermando che la pianta cresce fin ch' ella ha le sue radici nella terra, a quali non si dee consentire, perciò che si ha per certissimo che tutte le cose per natura son per quantità determinata fra due termini, cioè di grandissimo nel suo genere & di picciolissimo, perciò che tutte le cose (si come eccellentemente disse Aristotele) hanno la sua ragion dell' accrescimento & della gran-

dezza. Et quantunque le piante si formino & crescano per lo humido nutrimento, nondimeno la parte che douerebbe crescer piu oltre, s'indura tanto col tempo, che non si puo distendere piu oltre, & allora apparisce il suo crescimento in lungo, & finalmente per la medesima cagione starà fermo il crescere uerso gli altri due diametri che sono in lunghezza & in profondità. Ma dell' operation della generation delle piante, si dirà in questo luogo solamente questo, che hanno il nutrimento per i pori sugando, & che di quello che si rilieua di fuori in gemme per lo spirito ch' esce fuori, si forma tutto quel che si genera.

Della diuisione delle piante per le sue parti integrali. Cap. IIII.

H O R A si dee per consequenza determinar delle parti uegetabili delle piante, & di quelle cose che loro auengono per natura & non per lo cultiuamento. Percioche noi diremo poi de frutti & del cullo loro. Si dee adunque sapere, che si come ne gli animali, cosi etiamdio nelle piante è una certa cosa ch'è potentia, la qual è parte della pianta, & si chiama sugo, & ui è parimente una certa cosa ch'è parte della pianta in atto, si come la radice, il tronco, il ramo & cosi fatti altre cose. Ma il sugo ueramente non è altro che humore attratto per i pori delle radici per nutrir tutta la pianta, il quale uien distribuito dalla uirtù nutritiua per le parti della pianta. E' adunque necessario che sia terminata nel calor digestiuo a similitudine della pianta,

ta, percioche quella cosa nō nutrisce se non è simigliante, laquale è alterata per digestione dalle contrarie passioni a simiglianza della complessione di quel membro o di quella parte laqual si nutrisce. Da questo necessariamente ne segue, che lo humor cibale della pianta è insipido nella radice, & secondo ch'egli procede piu & piu dalla radice, cosi per il contrario riceue piu & piu sapor conueniente alla pianta. Et si come ella riceue il sapore, cosi etiamdio riceue la spessitudine, la sottigliezza, & l'acume. Percioche per l'operation del calore in essa è necessario che si trouino in essa tutte le predette cose, se perauentura non auenisse il contrario per accidente come si dirà piu di sotto. Et in alcun'altre piante esalando fuori il calore, resta assai dello humido. ilquale è terrestre, uiscofo, lucido per esser egli di natura diafano, & è odorifero per l'operation ch'è in esso del calore, & anco perche quel ch'è conueniente digesto è aromatico, & quel ch'è corrotto è fetido, & questo humido, quando aprendosi il caldo distilla qualche poco, si dycecca per la freddezza dell'aere & si chiama gomma. Qualche uolta anco si distilla per qualche taglio fatto nella pianta col ferro, & anco allora si chiama gomma, ma non è di tanta uirtù come la precedente. Ma le parti che sono in atto parti delle piante, si diuidono in due sorti, percioch'alcune sono come membra officiali nell'animale, & alcune altre sono come simili, conciosia ch' i nodi, le giunture & le uie distese in guisa di uene,

& le radici sono come membra officiali & che seruono
 all' officio del nutrimento. Ma il legno in quelle pian-
 te che hanno legno, & la carne di herba in quelle che
 non hanno legno, è come il membro simile ne gli a-
 nimali. Et la scorza è come la pelle ne gli animali.
 Et il medesimo è di tutte l'altre parti delle piante.
 Ma quel nodo che si chiama magliuolo è fatto dalla
 natura accioche in quello stia il sugo & riceua per
 questo maggior digestion. La qual cosa si conosce
 esser uera a questo, che se si innestera l'arboro sat-
 uatico nel ramo oltra la meta si che la midolla sia ta-
 gliata, & poi legata si saldi, si tempererà la mali-
 tia de frutti, & il sapor loro sarà molto migliore.
 Et la cagion di questa cosa è questa che ritrouado qui
 al poro storto, il nutrimento ascendendo per il tron-
 co stà fermo, & lungamente digesto, si digerisce &
 trasforma in miglior frutti. Et quelle piante hanno
 spetialmente questi nodi che son di rara sostanza, &
 che hanno gran midolla, o che sono in tutto uote, &
 con tutto questo son lunghe, si come è la uite & la ui-
 ticella, la cucurbita & la canna, & la generation del-
 le biauue, come è il grano, la segala, l'orzo la uena
 & tali altri. Nondimeno la pianta ha le radici si-
 mili a una bocca quanto all' attrarre il nutrimento. Et
 hanno le radici delle piante quato a un altro modo si-
 miglianza & effetto del cuore, percioche il cuore at-
 tratto il nutrimento, primieramete infonde il calor ui-
 uifico, per il quale si comincia a muouere alle mebra, il
 medesimo fa la radice nelle piante. Percioche col mez-

zo della radice si dà il calore alle piante & la forma della uita potétiale, per laqual si muoue a tutte le parti della pianta con modo naturale. Et le ditte piante son diuoratrici, & astinenti, secondo la disposition contraria delle sue radici. Percioche quelle che hanno le radici rare, porose, & calide, traggono a loro assai piu nutrimento di quel che possa esser cōuertito & terminato dalla natura di quell'arbore. Et allora l'arbore generera frutti uerminosi & putridi non sudando, o non mandando altramente fuori lo humor superfluo, & questo massimamente auene nella giouentù delle piante per rispetto del caldo della lor giouanezza. Et qualche uolta quelle si medicano col forarle appresso la radice, percioche di quindi esce l'humido superfluo, come si fa ne gli huomini per la flobotomia. Ma se le piante calide & rare di radici son poste in terra secca nella qual pìoue di rado o nelle quali ui cade la pìoua con molto impeto, si come nella terra del secondo Clima, del terzo & forse anco del quarto, la radice della pianta trahè a se in qualche sua parte interponendo l'una uolta dall'altra qualche spatio, per l'abondanza della pìoua molto nutrimento. Ilqual poi innanzi che soprauega altra pìoua, si tira alle parti di sopra, & compiuta la digestione si fa perfetto. Et per tali arbori in tai luoghi spesse uolte per auentura fioriscono & mandan fuori i lor frutti. Et questa è la cagione per laquale nelle terre de Mori gli arbori fioriscono piu uolte in uno anno. Auien anco il medesimo ne nostri Clima ancor che le nostre piante nō produchino se

nò pochi fiori, quādo dopo la humida state, segue l'au-
 tunno forte caldo & secco. Sono etiandio alcune piante
 humide acquatice molli, lequali in qualunque modo si
 ficchino in terra, facilmente mādān fuori le radici &
 crescono. Il medesimo fanno anco alcune altre pian-
 te dure per rispetto della simiglianza del legno della
 radice, & del corpo della pianta, come è il Bosso il
 cui ramo fitto in terra facilmente s'apprende & cre-
 sce. Ma in quelle tali che non fanno questo effetto, la
 cagione è questa ch' il legno uien abbandonato dal nu-
 trimento innanzi ch' egli possa formar di se le radici,
 perche o ch' egli non è poroso, o che non ha calor suffi-
 ciente attrattiuo, & però si secca innanzi che di se pos-
 sa produr radici & mādāre fuori. Et però tutte quel-
 le che son calde, ficcando i rami in terra s'apprendono
 & crescono come è il bosso, la sauina & molte altre.
 Et parimente tutte quelle che son molli al tocco, son
 nutrite dallo humor della terra & si riempiono &
 crescono come il salcio et il tiglio. Ma quelle che non
 hanno ne l'una ne l'altra dispositione, spesse uolte si sec-
 cano quando i lor rami si ficcano in terra. Ma nelle
 piante non si puo propriamente fauellando dire che
 ui sien uene, percioc'h' esse secondo la molto manife-
 sta similitudine non hanno uene, ma si chiamano uie
 del nutrimento, lequali ascendono alcuna uolta dirit-
 tamente, & allora la pianta cresce, quasi per alcune
 tuniche herballi, o di legno: delle quali l'una si suppo-
 ne all'altra, lequali alcuna uolta son torte, & allo-
 ra la pianta diuien mēdosa, & qualche uolta si dif-
 fon-

fondono nella pianta in guisa di riticello, & il nutrimento si contrabe per uie dirette, & esso nutrimento si ritiene & reprime nelle parti della pianta per trauerso. Vengono etiandio queste uie qualche uolta ascendendo dalle radici, & qualche uolta dalla midolla al di fuori della pianta, si come molte linee prodotte dal centro medesimo. Tale è adunque la disposition delle uene nella pianta. Ma le midolle delle piante par che sieno si come la nuca ne gli animali, et per la midolla corre piu ne gli arbori & batte dello spirito della pianta, che per alcuna altra uia, percioche nella midolla è il uigor spirital della pianta, per che altramente le parti distanti dalla radice non si uinificherebbon bene alla forma della specie della pianta. Et però le piante hanno il nascimento & il principio de rami, iquali nascono ne corpi delle piante dalla midolla, quasi come da un Vicario, e luogotenente della radice. Et quando le legne si sfendono per secchezza, la fessura per lo piu si profonda fino alla midolla & non si troua che ella si profondi piu oltre della midolla se non rare uolte. Ma le piante che si nutriscono per i pori direttamente ascendenti, hanno le midolle minori. E qualche uolta par che non habbian midolla, quando son fatte grandi, percioche le tuniche lignee, sforzate dalle altre che le circondano intorno, soffogano et quasi fanno insensibile la uia delle midolle. Et è uerisimile che questa sia una delle cause della corruption delle piante gradi, cioè la suffocatio di dietro: cioè dello spirito uitale rinchiuso nella midolla, percioche uien costretto

per il circostante legno indurato & ristretto. Et essa sostanza della midolla par che sia come un certo purgamento collerico che suol uscir fuori da gli orecchi de gli animali. Et questo nasce per lo calor dello spirito, & per lo moto che batte nella midolla, di che è segnale, che quasi tutte le midolle delle piante perfette, si ritrouano nel principio della giouanezza delle lor piante, bianche e humide, in processo di tempo declinano a secchezza, & a citrinità. Sono parimente alcuni altre piante, lequali hanno quasi tutta la lor sostanza midolloso, come è il sambuco, l'ebulo & così fatti. Lequali tutte hanno molti nodi, & si nutrono di midolla, & però se ne troua in lor molta. Et tra queste è la uite; ma ella è manco midolloso ch' il sambuco, & l'ebulo. Trouiamo similmente altre piante, che son del tutto cauate & uote si come sono certe stole, & certi collami. Et questo auiene perch' elle hanno bisogno di molto spirito famoso libero, ilqual si leua sù nel concauo di quelle piante per il nutrimento che sale per i pori diretti de latti della pianta, si come la canna & la sorte de calami, & così fatti altri. Questa adunque è la disposition delle midolle. Le scorze, o le cortecce nelle piante, son come le pelli ne gli animali; saluo che le cortecce non s'accostano in tanto alle piante, quanto le pelli a gli animali. Et si come ne gli animali la parte della pelle scorticata & tagliata non cresce senza gran margine ne gli animali, ma tagliata la pelle per trauerso & per lungo tosto si salda, così è il medesimo nelle scorze delle piante, la onde

spesse

Spesse uolte si seccano quando si lieua uia loro d'attorno il tronco, la corteccia fino alla carne legnosa, o herbale della pianta. Non è però lo scorzo composto, ne tessuto di uene; come è la pelle dell'animale, ma la sostanza dello scorzo si genera del terrestre della pianta cacciato fuori alla sua superficie. Et la corteccia è di due sorti, cioè una di dentro, & l'altra di fuori. Quella di dentro è piu morbida, & quella di fuori è piu aspra & piu dura.

Della diuersità delle materiali & semplici parti delle piante, & la cagione del cresci-
scimento loro. Cap. V.

S. Come ne gli animali tra le reticulation delle uene, & de nerui, son i supplimenti delle parti semplici, che sono le carni, o altro in luogo di carni in quelle cose che non han carne così sono nelle piante parti legnose, o herballi, le quali son semplici & materiali, & lequali crescendo, cresce anco la pianta, & lequali seccandosi & diminuendosi, par che la pianta si secchi, & si diminuisca. Et cotai cose propriamente si chiaman nelle piante parti semplici, & materiali, percioche esse per nutrimento abbondano, & scemano per dissecation delle piante, si come i materiali suplementi ne gli animali. Questo si puo per una certa comune & usata anatomia conoscer nella ortica maggiore, nel canape, & nel lino, & in molti altri, che hanno le uie uenali molto forti, viscosi, & dirette. Et quando l'acqua in questi tali si marcisce & corrom

pe, la lor carne materiale si secca, discesce, & si parte, & le uene di quelle piante restano a simiglianza di lana, lunghe, candide, e molli, per la sostantia uiscosa ch'è in esse, & se ne fanno di questo panni. Et questo è il modo che haueuono gli antichi Fisici, e Naturalisti, ne corpi de gli huomini, & de gli altri animali, i quali essi legauano contra le percosse, & il forte corso dell'acqua. Et allora lenata la carne naturale e piu molle, resta il reticolato delle uene, & de nerui, & si dimostrerà il modo della lor diuisione ne corpi de gli animali. Et si come si ha nell'ortica, nel canape, & nel lino, cosi si ha parimente senza alcun dubbio nell'altre piante, ancora che in esse non si possa cosi separare il materiale dalle parti officiali. Ma la parte non semplice nella pianta, si dice ch'è quella, che è composta di piu semplici, si come la radice, il ramo, e simili. Dice Platone, che la pianta è figura d'uno huomo che stia col capo all'ingiu. Percioch'ella ha le radici di sotto simiglianti alla bocca, ma si allargano per ogni uerso per riceuer il nutrimento, & però la pianta si dilata di sotto: ma di sopra s'allarga per l'infusion de rami, i quali moltiplicano per due cagioni, delle quali l'una è materiale, cioè abbondanza di nutrimento, l'altra è efficiente, la quale è il calor del Sole, che toccando di fuori ogni parte d'attorno dell'arbor, fa bollire il sugo, & lo tira alla parte di fuori. Et però sbocca fuori in moltitudine di rami nella parte di sopra, oue è piu constretto, & doue s'affottiglia piu per la digestione. Et il segno di ciò è questo, che le piante
che

che sono da molte altre piante circondate, & serrate all'intorno, si come gli arbori ne boschi spessi & ombrosi, crescono in alto, & non moltiplicano i rami in loro, & i lor tronchi non s'ingrossano troppo. Ma quelle che non hanno rami, la cagione è questa, perche il sugo non puo bollire in loro, ne esser tratto alla estremità di fuori per mancamento di Sole, ma piu tosto il freddo della ombra rinchiude & serra dentro il caldo, il qual moltiplicando dentro per la fuga del suo contrario, manda in alto tutto il suo nutrimento. Et essendo il moto del freddo al centro, quante volte il moto del calore caccia il nutrimento dal centro alla circonferenza, accioche il pedale si ingrassi & si allarghi, tante volte il nutrimento si ruolge in se medesimo per la freddezza del luogo ombroso, et impedisce l'ingrossar del pedale.

Della generatione & della natura delle foglie, de fiori, & de frutti. Cap. VI.

D I C O adunque, che la materia delle foglie in tutte le piante è l'humor acquoso non ben digesto dal secco terrestre, non ben purgato dalla seccia della terra, alquanto appassito & mischiato. La final intention delle foglie è coprir i frutti, percioche la natura ha bisogno di purgarsi dalla superfluità dell'humido acquoso. Et essendo ella sagace & ingeniosa, usa il medesimo purgamento a difesa de frutti. Ma la materia cosi delle foglie, come de frutti è, perche generalmente son due vapori, tanto nel ventre della pian-

ta, quanto in tutti gli altri uaporanti, cioè il uapor humido & acquoso, & il uapor secco & uentoso. Il uapor humido è la materia della foglia: il uapor secco & uentoso è la materia del frutto, & però i frutti, secondo la sorte loro, par che sien tenuti uentosi. Et ancora che la foglia per l'ombra temperata ristringa l'arsura del Sole, nondimeno perche il frutto ha gran bisogno della forza del Sole, la foglia nasce alquanto lontana per non impedir la digestion, che si ha per lo Sole. Ma la sostanza de fiori è generalmente fatta dall'humido piu sottile, il qual per lo primo caldo bolle, & per l'abondanza ch'è in lui, si allarga in guisa di foglia. Ma percioche il fiore ha lo humido piu digesto, per ciò uniuersalmente è di buono odore; il che non potrebbe essere a modo alcuno, se non hauesse l'humido ottimamente digesto & sottile, si come il terrestre ch'è in esso è sottilissimo & molto mischiato con l'humido. Percioche quando si fa la creation de frutti dal uapor terrestre uentoso, è in esso uapore un non sò che piu sottile & piu humido & di minor terrestrità, che non così ageuolmente stà insieme & si spessisce per lo calor digestiuo. Et nondimeno questo diuien piu uaporabile che tutto il restante di quel medesimo che è nella sostanza della pianta in luogo di gemma, dalla qual sbocca il frutto incontanente & sbocca fuori nel primo calore, & si forma in fiore, perche la ruggiada s'accosta al fiore, il qual produce il mele, & la cera. Et questo ritrouiamo nel profondo delle interiora de fiori. Et perche la natura forma il sottile hu-

mido

humido che è digesto dal sottile, & ben mischiato secco, scola da quel sottil ben cotto, un certo humido acquoso, alcuna uolta in guisa di flemma dolce nella creatione de gli humori ne gli animali. Si uede adunque che la sostanza de fiori si fa dal sottile acquoso mischiato col sottil terreno, il qual per la sua sottigliezza è piu tosto formabile & conuertibile in figura di fiori ch' in grossezza di frutti. Et però nel primo caldo della primavera i fiori sboccan fuori per rispetto della sottilità della lor sostanza materiale, & piu ageuolmente sono offesi dal freddo, che le foglie, & i frutti per la medesima cagione. Et son molto odoriferi per l'humido sottile, il quale è conuenientemente digesto dal secco, che quasi spiritualmente si risolue nella lor sostanza. Et lo humido delle foglie è piu tosto d'acqua grossa indigesta. Et lo humido de frutti nel suo principio è piu tosto stitico & terrestre bisognoso di molta digestion; la onde per questo è ultimo a compirsi dopo i fiori e le foglie. Aggiungi che quando i frutti caggiono & germinano non traggono il crescimento & il nutrimento da quella carne, ma dalla terra. Et di questo ne è segno che quando si lieua uia tutta l'acqua all'intorno, i semi germinano meglio, che quando ella ui rimane. Oltre a ciò il nutrimento de frutti si marcisce ageuolmente, percioche la natura non l'ordinò per altro se non accioche infracidasse compiuto il seme, & cadendo in luogo del seme, ingrassi & infonda il toto, oue il seme s'appiglia piu facile. Di che è segno l'opera de uillani, percioche quando essi uogliono far le uiti abon-

deuoli, & fruttuose, le letaminano de pampani & de gli acini che essi raccolgono della uita medesima ch'essi intendono di far fruttuosa. Il medesimo anco si considera nell'opere della natura, percioche se la carne del frutto non conferisse alla fecondità del seme, essendo che la natura non manca mai nelle cose necessarie, separerebbe senza alcun dubbio per la tagliatura & per la apertura i semi dalla carne de frutti che cadessero. Et noi nell'opere della natura uediamo il contrario di questo, conciosia che bisogna ch'il letamar della terra che si fa per la putrida carne del frutto, operi anco alla fecondità del seme stesso. Et spesso uolte auiene ch'il frutto perisce, & non il fiore per l'una delle tre cagioni, percioche alcuna uolta le piante son grandi, & pongon l'humido al nutrimento del qual si doueua formar il frutto. ma il sottil che passa, & si conuerte nel fiore, non è così incorporabile alla pianta, & allhora perisce il frutto & non il fiore. Ma qualche uolta il grosso non puo così tosto esser mosso et uinto come lo humido sottile, & allhora fruttificano nel secondo & forse nel terzo o quarto anno, auegna che fiorischino ogni anno. Et qualche uolta non puo trarre a se tanto per la durezza delle sue radici, & allora perauentura non attraggono sufficiente nutrimento a frutti, se non per due anni o per tre. Et quando sarà nella pianta adunato sufficiente nutrimento, allhora fruttifica, & non ne gli altri anni. Cotal giudicio adunque che noi detto hauemo di sopra, è anco ne grassi ului. Ma l'ulino spesso uolte non fruttifica, percioche

cioche si richiede al suo frutto molto humor grasso, & molto calor che digerisca, & però riceue spesse volte impedimento per le predette cagioni.

Dell'unione e diuisione delle piâte. Ca.VIII.

S I Ha un modo di unione, ilqual si fa per innestamento nel qual la pianta s'unisce alla pianta, si come il tronco alla radice, & si come il ramo al tronco & continua con essa in tanto che diuentano in tutto del medesimo legno & del medesimo nutrimento, ancora che non sieno della medesima spetie, ne anco perauentura della medesima sorte, quando si fa il nesto. Et la pianta, che si innesta attragge a se il nutrimento da quella nella quale è innestata intanto che la parte di sotto di quella, nella qual si ha fatto il nesto, non produce per sua natura altro che radici. Ma di sopra non manda fuori ne rami, ne rampolli se non di rado. Et il sugo si digerisce alla natura, & al modo della pianta innestata, & non di quella, sopra la qual s'innesta. Et però noi sappiamo che nell'arbori son due di gestioni, ancora che elle tra loro non sieno molto simili. Delle quali l'una è nella radice, & l'altra è nel pedale & ne rami. La onde è piu probabile che il nesto che si fa da pie sia migliore di quello che si fa di sopra, & che quanto più giù si fa, tanto piu s'adomestica e si muta il suo frutto & il suo sapore, et per l'opposito, quanto piu alto si fa, tanto meno si muta, percioche la uirtù del mutamento è maggior nel tutto, che nella parte. Et è maggior nella maggior parte

dell'arboro, che nel minore. Et quel che è anco di maggior marauiglia delle predette cose, la carne del frutto è secondo la natura, & la uirtù della digestion del troncone, & il sapore & il uigor della midolla, et secondo la natura & la uirtù della radice. Et la ragione di ciò è, che la polpa della carne del frutto scorre & uiene da parte uicina; ma la sostanza della midolla non puo così uenir da uicina parte, ma da quella parte ch'è alla pianta in luogo del cuore, dalla uirtù della quale s'informa tutto l'arboro, & quella è la radice. Il medesimo auien ne semi de gli animali, i quali per la maggior parte si diuidono & partono da lor cerebri, & s'attraggono distillando per tutto il corpo, accioche riceuino la uirtù di tutto il corpo. Così medesimamente i midolli sono attratti dal primo membro dell'arboro, accioche apprendino la uirtù di tutto l'arboro, & spetialmente della radice, la qual dà la uirtù a tutto il corpo delle piante. Si dubita qualche uolta, perche i membri diuisi ne gli animali non uiuono, & nella pianta uiue l'una parte et l'altra? Si risponde, che la pianta per la similitudine delle sue parti, suga da ogni banda il nutrimento quasi come per una bocca & lo digerisce in se quasi come in un sol uentre, & nelle uene, & perciò ha potenza di uiuere. Ma ne gli animali ancora che in molte cose habbiano i corpi simiglianti & che però diuisi & partiti ritenghino in ciascuna parte sentimento & moto, non dimeno alcuni organi diuisi dal restante del corpo hanno forma come la bocca. Et però qualunque sien le parti che

fi che da loro sieno abbandonate non posson uiuere, percióche non posson sugar nutrimento, ne diger r lo secondo che bisogna al suo corpo senza quei membri. La onde in così fatta diuisione, quelle cose che si rompono in piu pezzi piu uiuono, se perauentura non fossero di molta rara sostanza, si come è la uite, et il falcio. Et questo auiene, perche quando il ramocello si lacera, & squarcia dalla parte di sotto, tiene i meati aperti, & le uie intere uerso il nutrimento, & però subito che quelle uie uanno al nutrimento, cominciano a uigare, & la pianta uiue. Ma quando si taglia, o si sega, allora i pori si dirizzano al nutrimento come un punto, & non si ficcano per altra lunghezza al nutrimento, & nel detto segare si scrolla et percuote tutto il corpo della pianta. Et i pori si ristringono per la percossa & per la compression dell' empito del segatore. Et però quando son tagliati, spesse uolte si seccano, suor che la uite, & il falcio che son di rara sostanza. Nondimeno il ramo tagliato per trauerso con tagliatura alquanto lunga uiue meglio & s'appicca, che quello ch'è tagliato per diritto o circolarmente. Et questo auiene come ho detto, percióche harà molti pori aperti uerso il nutrimento, quando sarà segato per trauerso che quando si seghi per lo diritto. Il cui segno è, che quando si diuidono le radici de gli arbori uecchi per lungo, fruttificano meglio, perche si attragge per i pori il nutrimento per tutta la lunghezza della diuisione. Ma se si segheranno per lo diritto in profondo non conferisce punto, et nocerà tanto forte che quegli arbori si seccheran-

no. Oltre a ciò si ha anco un'altra ragione & è perche la lunghezza di uisa non impedisce nulla il corso del nutrimento, ma diuisa la latitudine incontanente impedisce & interrompe il corso & la uia del nutrimento. Et però la tagliatura ne gli arbori fatta per lo lungo, non uaria in tutto in figura & in sapore de frutti, quando si ritorna salda. Ma se si sfenderanno oltre alla midolla che è nel mezo de ramicelli, & poi si risaldano, subito si uarieranno i frutti, & il sapore loro per la diuision che impedisce il nutrimento che si fa nella nodosità che nasce per cagion della pianta diuisa per trauerso. Et però la diuisione secondo la latitudine è un certo modo d'innestamento, & non la diuisione per lungo, si come noi dimostreremo nelle cose che si ragioneranno piu oltre. Et però le piante si fanno continuamente giouani per lo tagliamento, & per lo ristoramento delle parti, perche' egli auien tal uolta che la radice perde qualche parte, e pululerà del tronco un'altra radice & nutrirà i rami, o tutti, o parte, & dalle radici pululeranno, i pedali, & i rami. Et similmente auiene, che perde & ricupera i rami, o tutti, o parte.

Della trasfiguratione & mutatione d'una pianta in una altra. Cap. VIII.

V N Modo di trasmutatione è questo, cioè, che rare uolte si puo tagliar la selua delle quercie, o de faggi compiuti & grandi, percioche ricrescono nella medesima spetie; percioche tagliati i predetti arbori, ricrescono

scono sopra quei medesimi tronchi altri arbori, che si chiamano tremoli, & arbori, che si chiamano mirici nelle parti della Alemagna, i quali arbori son men nobili che quei di prima. Et la cagione è percioche le radici de gli arbori uecchi son sode & dure, & hanno i pori chiusi, ne posson piu oltre pululare, poi che saranno stati tagliati i pedali de gli arbori, che stanno ritti sopra esse radici. Si marciscono adunque, et il caldo che n' esce fuori, et che mena seco lo humido diuien formatiuo di pianta d' un' altra spetie, & percioche è abbandonato dal uigore dell' arboro anteriore pululerà fuori in arbore ignobile, & qualche uolta non pululerà, & qualche uolta non si genera quiui altro che funghi, graminia, et cotali altre herbe. Si ha parimente un' altro modo di trasmutatione, ma di piu fatte, si come potrà far certa pruoua di questo chiunque ne farà esperienza: percioche quantunque uolte si taglia un arbore fruttifero nel suo tronco, & che si lascia la parte di sotto in terra, si come si fa quando s' innesta, il ramo del medesimo arbore s' innesta nel medesimo tronco, nascon di quindi piante, i frutti delle quali non si conuengono ne in figura, ne in sapore co precedenti, ma quando s' innestano i rami de pruni de cini, o d' altri frutti che hanno ossa, nel trōco del salcio, nascono i fruttisenza osso. Similmente se si inserisce la uite nel ciriegio, nel pero, o nel melo, si trouano l' uue mature quando sono anco mature le ciriegie, le pere, o le mele, & coloro che fanno cosi fatti nesti ueggono bene spesso cosi marauigliose & uarie mutationi. Si ha parimen-

te prouato che quando s'innestano i rami nel tronco del persico, o del cino, che le nature di amendue gli arbori si mutano, & i frutti diuengon maggiori, & migliori, che non son gli altri frutti. Et par che questo medesimo auenga, si come anco ne gli animali, per la mescolanza de semi uicini nella complessione, si come ne gli asini, & nelle caualle, de quali si generano i muli. Percioche il persico non è molto differente o lontano dal pruno, o dal cino. Et però essendo l'uno & l'altro arboro di rara sostanza, l'una & l'altra comunica la sua uirtù alla castagna. Et così per la uirtù delle cose mischiate insieme in luogo dell'inserire, si fa un sugo delle uirtù mescolate insieme, & però allora quel che si liena in alto in quel luogo oue s'innesta, si muta a poco a poco in altra spetie ch'è l'escolo, perche si conosce per la figura delle foglie, che quello arboro ha alquanto di simiglianza col pino, & col cino. Et i nocciuoli che son nell'escolo, dimostrano parimente questa lor simiglianza, le quai tutte cose di sopra narrate sono scritte da Frate Alberto. Oltra le predette mutationi u'è anco quella, per la quale d'una pianta saluatica si fa domestica, & d'una domestica, si fa saluatica. Il cui modo, & la cui cagione ha bisogno di cognitione. Percioche si ha prouato che ogni pianta domestica, non si cultiuando, si fa saluatica, & ogni pianta saluatica cultiuandosi, si fa domestica. Et le saluatiche hanno piu frutte, che le domestiche, ma picciole, & piu agre, & le domestiche hanno manco frutti, ma piu dolci, o meno agri, & di maggior corpo che le
salua-

saluatiche. Il modo poi col quale la pianta domestica si fa saluatica, è col leuarle il coltriamento, & col lasciar indurar il luogo sì ch'egli diuenga arido, & specialmente riducendo il luogo a sabbione: percioche allora la durezza non lascia stillare, o euaporar nutrimento sufficiente alle piante, percioche l'aridità priuerà il nutrimento, & l'arinosità fa uaporar da ogni parte. La onde il uapor non si puo fermar intorno alle radici delle piante, perche' elle allora diuengono magre, spinose, & di molti frutti. La qual moltitudine nasce dalla siccità, perche la siccità è cagione di diuisione in molti, & in piccioli frutti, conciosia che il nutrimento humido da ogni parte è impedito dal secco, & però si diuide in moltitudine di frutti, & in picciolezza d'essi frutti, iquali diuengono acerbi, o amari, percioche cotal nutrimento non obedisce alla digestion compiuta, si come fa lo humido della domesticatione. Ma il modo col quale le piante saluatiche si mutano in domestiche è di molte maniere, & è uniuersalmente intorno a tre cose, cioè intorno alla natura del terreno, intorno alla natura della pianta, & intorno all'ombra, et i lor Soli, percioche bisogna ingrassar il terreno, riuolgerlo & farlo continuo & saldo, ma non si faccia però tanto denso o sodo, sì che egli non possa riceuer le cose buone che ui distillan sopra, & ritener di sotto quelle che euaporano dalla terra intorno alle radici delle piante. Et è necessario che cotal terreno si faccia di terra, la quale si bagni quando piono, & inghiotta le stille dell'acque, & che si muoua aperta-

mente con l'euaporatione, & che acconciamente si
 contemperi alla complession delle piante. Quanto poi
 alla materia delle piante, si dee hauer consideratione
 al potarle troncando uia le parti spinose & souerchie,
 & parimente si dee hauer l'occhio all'innestamento,
 & qualche uolta si han da adoperar ugnimenti, &
 mollificamenti, col diuider qualche uolta la corteccia,
 accioche la pianta si possa ingrossare. Et quando si fa
 il nesto, accioche la pianta saluatica diuenga domesti-
 ca, bisogna annessar il ramo medesimo nel suo stipite
 istesso, o uero il ramo d'altra pianta, che sia saluati-
 ca, o ueramente bisogna tagliar oltra la midolla per
 trauerso & legar i rami stanti ancora ne lor pedali.
 Percioche cotal nodo generato nell'innestamento, ri-
 tien piu per la sua saldezza il calor naturale, si come
 la pietra scaldata che ha maggior & piu lungo caldo
 ch'il legno, conciosia che lo humore dimora lungamen-
 te in cotal nodo, sì per rispetto della tortuosità d'esso
 nodo, & sì anco per la sua saldezza, & però quiui se
 digerisce meglio, et allora i frutti si fanno piu dolci &
 piu conueneuoli, & questo è il proprio modo della do-
 mesticatione. Si dee parimente hauer grandissima con-
 sideratione alle ombre & a soli di cotai luoghi, perche
 alcune cose non fanno bene se non all'ombra come è la
 zucca, & alcune altre non uiuono se non al Sole for-
 temente caldo, si come è la uite, & cosi di mano in ma-
 no in molte altre cose & però bisogna molto auertire
 a queste cose. Quanto poi a frutti che sien per numero
 piu o meno nelle piante domestiche, che nelle saluati-
 che,

che, la cagione è l'abondanza del nutrimento humido, il qual non è di tanta diuisione, perciocche non ha tanto delle parti secche & acute, come il nutrimento delle saluariche, & però essendo abondante non si diuide così ageuolmente nella pochezza, ma in quel tanto che si diuide, fluisce più abondantemente, & però i lor frutti crescono & s'ingrossano tanto più.

Della diuersità dell'alteratione che si fa
nelle piante. Cap. IX.

PARIMENTE Si dee secondo la diuersità della generation delle piante, auertir anco la diuersità della loro alteratione, perciocch'essa spesse uolte è cagione di diuersità di generatione. Et di questo dissero gli antichi che l'arboro per la freddezza & per l'antichità del luogo s'indura troppo & ha la scorza ristretta di modo che si riserrano i pori della radice per i quali douerebbe passar il nutrimento. Et se si fende la sua radice, massimamente ne maggior rami delle barbe, & si metta in quella fessura alcuna pietra accioche ella non si racbiuda et si saldi, comincerà a tirar il nutrimento per i pori delle piante fesse, et di nuouo a rinuerdire & far frutto, & così d'uno arboro sterile si fa qualche uolta fruttifero. Oltre a ciò s'aggiugne ch'alcuni arbori si chiamano maschi, & aluni femine. Et si conoscono a questo ch'il maschio pulula prima che la femina per rispetto del caldo che si muoue con più forza, & le foglie son più strette & minori per la secchezza del maschio, le quai cose han-

no luogo in piu piante e massimamente nelle palme, nelle quali il ramo o la poluere del maschio posta sopra i rami della femina, conferisce alla generatione & alla maturatione de frutti della femina. Il medesimo auiene se si pianta il maschio appresso la femina, accio che l'odor del maschio per beneficio del uento trapassi alla femina. Similmente se si piantano i melagrani a lato a gli oliui, accioche il uapore a poco a poco trapassi alle oliue, gioua molto. Et per lo contrario alcune piante congiunte con altre, impediscono la lor fruttificatione & la lor generatione, si come il corniolo che impedisce la uite, & la noce che impedisce quasi tutte l'altre piante per rispetto della sua mortale amarezza. Auiene anco per mutamento, che la pianta qualche uolta s'altera tanto o per freddezza o per qualch'altra cagione ch'ella si muta del tutto in qualch'altra spetie, o in tutto o in parte. & a questo modo si dice che si tramuta qualche uolta il calamento in menta. Et parimente il grano si tramuta qualche uolta in segala, & cosi per lo contrario, la segala in formento come dice Alberto. La principal causa di queste alterationi è il cultiuamento, & il luogo. Percioche le mandole, i melagrani & alcun'altre piante si rimuouono ageuolmente dalla lor malitia per lo cultiuamento. Et i melagrani letamati col sterco del porco, & annaffiati con acqua dolce & fredda, migliorano. Ma le mandole spetialmente, se quando l'humido soprabonda ui si ficca dentro un chiodo, o si pertugiano in qualche luogo, accioche il superchio humido scoli.

scolti con la gomma che esse mandan fuori in abbondanza poi che son chiauat & forati, riceuono grãdissimo purgamento. Si curano anco nel modo medesimo quelle piante che fanno i frutti uerminosi . Ma i contadini non fanno se non un pertugio solo, per loqual si distilla lo humido soprabondante, il quale quando si manda fuori, l'altro è meglio digerito dal calor complessionale . Et con questo medesimo artificio le piante saluatiche, si conuertono in domestiche & buone per hor ti, percioche a questo modo esse mandan fuori lo humido inculto & i lor corpi s'alterano per lo cultiuamento quasi come per una medicina, & allora si riuolgono ad altra complessione, si come il medico che mena fuori lo humor cattiuo, & poi dà altrui il nutrimento buono. & nell'alterationi procaccia di generar buon sangue . Il luogo anco & l'industriosa fatica conferiscono molto, & massime a tali attrattioni nel cultiuamento, & spetialmente in quel tempo dell'anno, nel quale si fanno cosi fatte plantationi & mutamenti. Percioche alcune piante non si emendano se non si traspian tano . Ma il proprio tempo nel qual si debbono piantare è nel principio della primavera allora che tutta la uirtù è nella pianta ; percioche allora traspiantata la pianta, cresce, perche già ha tirato a se lo humore & il calore per iquali ella pulula, & è aiutata anchora dal freddo, accioche lo humido & il caldo suo non se ne uada per euaporatione. Le piante si piantano nel tempo del uerno & fanno meglio che quelle che son piantate nella primavera . Percioche nel tempo del uerno il

caldo naturale è rinchiuso ne semi della pianta, & il caldo che è rinchiuso nelle uiscere della terra, fa euaporare lo humido sottile alla radice che si ficca & si mette nel luogo caldo della terra, & da questo la pianta fa bene, per cioche le uiscere della terra son piu calde nel tempo del uerno ch' in qualunque altro tempo dell' anno. Et quando le uiscere della pianta si empiono et s' ingrassano cosi euaporando lo humido, appressandosi il Sole mettan fuori & fan bene. Et questa è la causa per laquale la piantatione, che si fa profondamente nelle uiscere della terra ottimamente fa bene nel tempo del uerno. Ma nell' autunno si piantano pochi arbori, per cioche allora lo humore è diuenuto uano, et il calore et la terra è ridotta in cenere fredda per la calor della state, & cosi nõ puo far bene, ne dalla parte della pianta, ne dalla parte della terra. Ma nel tempo della state, ogni piantatione è generalmente cattina per rispetto del caldo, & del secco che fa diuenir uano il uigor delle piante, & spetialmente essendo il Sole in Cancro & in Leone dopo il nascer della stella chiamata Canicola, per cioche, allora il tẽpo è caldissimo & secchissimo, & i corpi delle piante per quel rispetto sono aride, e la uirtù loro è debile, & la terra è priuata dello humido nutritiuo. La onde in pochi luoghi oue si tempera tãta caldezza si pianta nel predetto tempo, si come sarebbe in quel luogo ch' è chiamato Codonia, ilquale è molto freddo e molto humido o per rispetto de mōti, o per cioch' egli è molto uicino al polo aquilonare.

Della

Della diuersità delle piante presa secon-
do la diuersa produzione de
frutti. Cap. X.

SONO alcuni arbori che l'uno anno fruttificano
& l'altro si ristorano, & di così fatti se ne trouan mol-
ti, & spetialmente i grandi, come son gli oliui, i peri, i
fichi et simiglianti, iquali cō tutto che produchino i ra-
mico quali si cuoprono et si dilatano, nōdimeno in quei
rami non è frutto abondante se non de due anni l'uno,
percioche la moltitudine de rami tira a se il sugo per
suo nutrimento, e nō permette ch' il frutto pululi se non
de due anni l'uno, allora che abonda lo humor nell'ar-
boro, si come anco i grādi animali pongon meno nel se-
me ch' i piccioli. Oltre a questo alcuni arbori nella lor
giouentù son piu sterili che nella lor piu uecchia età, et
questo diuene percioche tutto il sugo passa nel cresci-
mento loro, ma quando il lor crescimento si ferma, al-
lora fruttan meglio si come è la uite, laquale quan-
do è uecchia produce migliori & piu abondanti uue
che quando ella è giouane, pur ch' ella però non sia per
uenuta all'ultima sua uecchiezza, percioche ella al-
lora diuien in tutto sterile per rispetto del secco & del
freddo del quale ella abonda. Et per il contrario alcu-
ni altri fruttificano meglio nella giouentù che nella uec-
chiezza, si come sono le mandole & i peri; percioche
la natura di queste piante è perfettamente calda &
humida nella giouentù, dalle quali qualità dopo la gio-
uentù si muta in freddo & in secco & però nel princi-

pio si fanno sterili, & poi in tutto diuengono auide, la qual cosa auien piu ne mandoli che ne peri.

Di quelle cose che bisognano ad ogni
pianta. Cap. XI.

O C N I pianta compiuta in tutte le parti ha bisogno di quattro cose si come anco l'animal seminale, cioè di humido terminato, di luogo conueniente, d'acqua o di humor temperato che nutrisca, e d'aere consimile alla pianta & che sia proportionato. Quando queste quattro cose saranno perfette e si confaranno, la pianta nascerà & crescerà bene. Ma se queste o qualche una di queste cose mancasse, la generation della pianta, & il crescimento della pianta si debilita a proportion del mancamento delle predette cose.

Di quelle cose che fanno bene alla generatione & al crescimēto della pianta. Cap. XII.

L E herbe, & qualunque altra cosa che uiue & cresce radicalmente fitta nella terra, han bisogno d'una o di piu cose delle cinque presenticiò del seme, della putrefactione, dello humore, dell'acque: & della piantatione, laquale è che una pianta nasca sopra un'altra. Di queste cinque sopradette cose, la prima ha in se uirtù formatiua della pianta, & è in essa materia et efficiente insieme. La seconda riceue la uirtù formatiua dalla uirtù delle stelle. Ma lo humore ilquale è mescolato de gli elementi, è cibo & materia tanto della generatione quanto della pianta già generata; percioche la
pianta

pianta lo tira a se purgato fuor della terra nella sua prima digestione . Ma l'acqua , si come anco in tutti gli altri nutrimenti non serue se non a questo ch'ella è la conducitrice dell'alimento, & il cibo nō discorrerebbe alle parti se non fosse il mouimēto dell'acqua. Et anchora ch'ella sia interminabile in se stessa , nondimeno ella fa il cibo ben terminabile alle membra & a quelle parti, lequali si nutriscono . La piantation poi sopra l'altra pianta è quella che si fa col nesto et che fa bene, percioche la pianta hauendo dentro lo humor putrido lo caccia fuori per uirtù del Sole & si fa nella pianta un'altra pianta fitta nella prima pianta, ma differente dalla prima in figura. Le tre adunque delle predette cose seruono alla generation della pianta , & le due conferiscono & fanno bene al nutrimento. Ma alla generation conferiscono, il seme, la putredine, & il piantamento in a'tra pianta . Ma quel che conferisce alla generatione, bisogna che habbia in se alcuna cosa che formi, & che meni alla spetie della pianta . Et questo è formatiuo dalla uirtù inferiore si come è il seme, & dalla uirtù uniuersal di sopra si come è la putredine. Et queste due cose semplicemente couferiscono alla generatione della pianta. Ma la terza cosa ch'è la piantatione della pianta in altra pianta, conferisce similmente alla generatione & alla trasmutation d'essa in figura. Et quelle cose similmente che conferiscono al cibo della pianta, hanno doppia diuersità, percioche lo humore è sostanza del cibo . Ma l'acqua conferisce & dà al cibo il proprio mouimento alle parti nutrite. Sono an-

co appresso questo alcune altre cose, lequali par che conferiscono alla generatione & al crescimento della pianta, delle quali habbiamo fatto ricordo di sopra, come è il luogo conueniente, & l'aere connaturale. Ma queste non fanno nulla all'esser delle piante, & fanno solamente a bene essere, & non conferiscono se non per cagion del seme, o della putredine, o dello humore, le quai son cose temperate per il luogo & per l'aere, & conuenienti & connaturali alla pianta. Et il medesimo aere che uien nella formation della pianta s'inuschia allo humor del seme della putredine, & al cibo della pianta, si come si fa etian- dio ne gli animali. Oltre a ciò le piante nel tempo del caldo uiuon nell'ombra della notte, & si lique- fanno al caldo del Sole, percioche son abbandonate dal calor & dallo humore per euaporatione. Ma nel tempo del uerno quando le piante si costringono dalla parte di fuori, si ritrouan di dentro assai piu sugose che nella state. Ma l'accidente che uaria molto & ch'aiu- ta la natura delle piante, è il cultiuamento dell'huo- mo, & questo perche le piante nel genere delle cose animate sono secondo gli elementi, & hanno molto delle forze & delle materie de gli elementi, & però quel che muta la qualità della terra et dell'hu- more nella qual è situata la pianta, muta molto la natura della pianta.

Della putredine ouero del letame & della
stercoratione & cibo della pianta.

Cap. XIII.

A N C O R A che la natura sola sia il principio delle cose naturali, nondimeno in tutte quelle cose le sostanze delle quali si possono trasformare, ella è molto aiutata dall'arte & dal cultiuamento, accioche si tramuti in meglio o in peggio. Noi adunque con queste consideratione parleremo de campi & del cultiuamento loro, & de gli horti, & de giardini, et dell'altre cose per lequali si fa il cultiuamento delle piante & si mutano di saluatiche in domestiche. Ma quattro sono le cose che intorno a questo si debbono principalmente considerare, cioè il cibo, l'arare ouero il fossare, il seminare, & l'innestare, et intorno a queste quattro cose spetialmente s'affaticano tutti gli agricoltori. Ora il cibo non è alcun semplice elemēto: bisogna adunque ch' il cibo delle piante sia misto insieme, perche se la pianta si nutrisse di semplice, sarebbe di una cosa & si nutrirebbe d'un'altra, ilche è al tutto fuor di ragione. Oltre a ciò non è cibo alcuno che si possa condur per se medesimo alle membra della pianta, la onde la pianta ha bisogno di cibo innaffiato, accioche per innaffiamento o bagnamento conferisca alla pianta, come conferisce a gli animali per lo bere, ilquale è conductor del cibo discorrente alle membra. E' adunque il cibo proprio delle piante alcun humido ben mischiato. Ma quella cosa commista laquale è humida & consiste nella sua salute & nella sua integrità, non è in uia

di mutatione ad altro, ma si salua in se medesima, la'on
 de niuna cosa si nutrica di nutrimento ilqual si salui nel
 la sua spetie & nella sua essenza, ma piu tosto da quel
 lo che già per innanzi è corrotto & che è restato d'es-
 ser della sua propria essetia, o che è in uia di restar del
 la sua propria essentia, per laqual cosa è creato il uen-
 tre a gli animali, accioche ui si corrompa il cibo & da
 quello si caui fuor quella cosa che nutrisce l'animale,
 cioè l'*humido nutritiuo*. Percioche l'extrattion di quel
 lo humido che si attragge in cibo, è corruttion di quel
 la cosa che nutrisce & che si mette nel uentre col man-
 giare. Conciosia che ogni corruttione ch'è secondo la
 natura, si fa a questo modo, che l'humido se ne caua
 fuori, & il secco se ne resta in cenere, si come tosto
 s'incenera ogni sterco de gli animali. Nō hauendo a-
 dunque le piante il uentre, ma usando la terra in cābio
 del uentre, bisogna che il cibo putrido della pianta sia
 in terra intorno alle piante & che l'humido allora sia
 attratto dalle radici loro & che si cibin di quello. Que-
 sto che ho detto si pruoua per l'opera de cōtadini, iqua-
 li letamano col sterco che essi chiamā letame, quasi tut-
 te le sorti delle piante, ilqual sterco non distilla ne
 penetra alla radice, se non per bagnamento di piog-
 gia o d'acqua sopra esso uersata. Et questo letame
 generalmente contiene in se due humori. L'uno che
 nuota disopra & è aereo & ilquale non s'incorpora
 così facilmente con la pianta, ma piu tosto è attrat-
 to & consumato dal Sole. L'altro ha l'adunato &
 il mischiato al secco sottile che è in esso, et questo è ne-
 ramente

ramente il cibo delle piante. Et si dee notare, ch'il corpo delle piante generalmente e più secco & più duro del corpo de gli animali, & ha bisogno di cotal cibo il qual sia indurabile & seccabile per la terrestrità. Perche l'ultimo cibo che nutrisce è simile al nutrito. Si fa giudicio di questo accidente per quelle piante che si nutricano con troppo grosso letame & humido, percioche i frutti prèdono sapore del letame, & le lor sostanze, per queste cagioni contraggono nascentze & putredini. Ma per lo letame che habbia coadunata insieme col suo terrestre la humidità & una buona mistione, le piante fanno bene, si fortificano & producono frutti utili & buoni. Percioche i lor frutti contraggono il sapor del letame & dalla lor sostanza. Ma se il letame fosse troppo humido & grasso, la pianta attragge a se molta humidità acquosa, & soprabonderà disordinatamente in foglie e in morbidi ramuscelli senza frutto, & non farà frutti a sufficienza, & facendone saranno acquosi & sconueneuoli. Laqual cosa si conosce esser uera per le piante saluatiche che hanno il nutrimento secco et terrestre. Conciosia ch'i lor frutti son più caldi, più secchi & più odorosi che quegli de gli horti, i quali si cibano di letame acquoso. Appresso questo si ha detto da Filosofi che il frutto è causato dall'humido untuoso, ma questo non è, se non ch'egli è fortemente mischiato con la terrestreità. Questa è adunque quella cosa che ciba & muta i sapori & i modi de frutti, la onde Palladio comanda che si mescoli col letame

lo sterco de gli uccelli, ma non acquatici & spetialmente delle colombe. Percioche questo sterco è molto caldo & col suo calore consuma la superflua humidità nel letame, e allora si conuien più al cibo delle piante. Et però i contadini adoperano anco lo sterco dell' asino, del cauallo, delle pecore et delle capre, per cioche questi animali hanno la lor malitia secca, & per le ragioni dette son più conuenemoli al letame delle piante. Et si comanda che lo agricoltore si guardi dallo sterco porcino per questo, perche cosi per la specie come per l' accidente (perche non è secco) apporta grandissimo nocumẽto alle piante. Disposto adunque cosi in comune il letame, bisogna che esso letame sia in uia di corrompersi più tosto che sia già incenerato & ridotto a terrestreità cenericcia, & abbandonato dal calor naturale per cioche quel letame è molto conueneuole il quale per putrefattione risuda & manda fuori alla superficie il suo humido naturale. Percioche mettendo questo humido fino a tanto ch' egli risuda alle radici delle piante. tanto più dà il debito nutrimento alle piante. La onde non si ricerca letame in tutto nuouo, ne anco che per la uecchiezza sia cenericcio, ma quello d' uno anno o di tre parti dell' anno è molto buono per quel che dicono i cultiuatori delle piante, per cioche il nuouo, ritiene ancora in se dello humore, & il uecchio lo ha in tutto perduto nell' amministrar l' humor suo in nutrimento. La onde anco i più eccellenti medici fanno fare in cosi fatto letame le stanze a coloro che son consumati, per cioche

che l'impiaſtro di cotal letame porge per i pori alcuna humidità con la ſua ſoffumigatione alle lor carni . Si uede anco queſto medefimo per le coſe che fanno gli alchimifti , i quali comandano che le buone maturationi che ſi hanno da fare , ſi faccino nel forno del letame , & chiamano il forno del letame calore . il quale con cotale humido , come ſi ha detto, ſpira alla ſuperficie del letame . Oltre a ciò mettendo il letame ſecco & non ben corrotto, noi uediamo che molte piante ſi ſeccano, ſe perauentura non ſi ripara al ſecco col molto inaffiarle , percioche il calor ſecco, il quale ſi genera di cotal letame intorno alle radici, incende le radici uitali della pianta & la ſecca, & conuertifce tutta la pianta in aridità. La onde per tutte le predette coſe ſi raccoglie, ch' il letame che muta la habitudine della pianta debbe eſſer nelle diſpoſitioni che di ſopra ſi ha detto. Percioche è il letame che adoperato in queſta maniera, muta la natura della pianta più aſſai che non muta il cibo l' animal che di quello ſi ciba . Percioche l' animale è aſſai più diuerſo, & più lungi da lui muta il cibo che non fa la pianta. Et però eſſendo queſto letame il cibo della pianta, & più proſſimo et ſimigliante cibo alla pianta ch' all' animale , ſi muterà più toſto per lo cibo ch' alcun' altro animale. Appreſſo habbiamo detto più uolte , che la pianta ha la terra in luogo del uentre , il cibo della pianta ricene nella terra l' aſſomiglianza , la onde tragge a ſe la mutation delle piante, percioche la uirtù delle piante ſon ſpecialmēte le uirtù della terra

Et secondo la mutatione della terra, sarà anco la mutatione delle piante, ne si troua altro modo più conueniente a mutar la natura della pianta ch' il letame & la contemperatione del letame. Et noi habbiamo già mostrato che nella pianta, non son tante digestioni per numero quanto hora nell' animale, percioche noi sappiamo che la mutatione de simili nel corpo è più facile, che quello delle cose che son diuerse di natura. Et però noi uediamo, che alcune piante non solamente mutano per il cibo in altra maniera di sapore i frutti loro, ma passano bene spesso in altre specie per la continuità del cibo & del letame, si come di sopra dicemmo che auien nel grano et nella segala. Et questo si comprende per industria dell' arte, perciò se alcuno forando nell' arboro i rami che son uicini a ramuscelli da quali pendono i frutti, empierà di polueri benissimo peste quei buchi ch' egli harà fatti, le quali polueri sieno di spetierie buone, & che poi gli stroppi o turi bene, i buchi predetti da ogni lato concreta spessa & ben forte, i frutti haranno sapor aromatico, & sapranno del sapor di quelle polueri, le quali però non peruengono alla sostanza de frutti se non per euaporatione, bisogna adunque ch' il letame, l'humore del quale entra per la sostanza del corpo della pianta & de frutti, muti molto più la naturale habitudine d' essa pianta. E' necessario adunque considerare molto bene, ch' il letame adunato sopra terra non mandi il suo fumo a fiori & a frutti, o a gli occhi delle piante. Percioche quel fumo è secco & intenso, & fetido,

fetido & entra nelle uiscere delle piante per i pori, & corrompe più che non fa il cibo maluagio, si come anco così fatti fumi & odori corrompono i corpi degli animali. Della qual cosa noi habbiamo fatta esperienza nelle uiti sotto le quali rendeuano fumo a gli occhi loro o fiori & a frutti, i sarmenti la paglia, & i gusci dell'uoua, & d'esse perirono in tutto, e d'alcune d'esse uiti gli occhi si ferono poco buoni, & d'alcune altre d'esse mancarono i fiori. Et s'alcune producessero qualche poco d'uua, ella diuenne passa, & si seccò. Percioche così fatto fumo nuoce grandemente a quelle piante che son d'una sostanza, si come è la uite. Et così nuoce più a maschi, che alle femine per la rarità del corpo del maschio, percioche questo fumo non digesto & non alterato entra dentro nel corpo, & però corrompe la natura così delle piante, come de gli animali. La onde si dee gittar lungi da loro tutta la herba che s'è diuelta ne luoghi delle piante, accioche per lo puzzo della lor corruttione non nocchino alle piante. Sta bene anco che noi sappiamo che per la cagion medesima si debbian fare da lauoratori delle uille, i paludi, o le fosse del letame, percioche la paglia, i sarmenti, & lo sterco non si maturano acconciamente, ma più tosto si corrompono, & corrompono altri per lo fumo ch' esce di loro: percioche fatte humide si risoluono più languidamente nelle parti di sopra, & si fanno più molli, accioche l'humido naturale risudi per la spugnosità loro alle parti di sopra, & si maturi per conuenueole nutri-

mento delle piante. Argomento di quanto si è detto è questo, che le piante si come anco gli animali attraggono l'humido, & il conduttore del suo cibo. Et ancora ch'esse non beuino come gli animali, nondimeno il paludal beueraggio loro si mischia col letame ilqual lo fa scorrer per tutte le parti della pianta, & infondendolo per le sue parti lo fa nutrire & mutare. Ne è contrario a questo l'opera che fanno alcuni contadini quãdo essi apparecchiano i luoghi ch'essi cultiuano con cessugli & con legne accese, accioche la terra fruttifichi meglio nelle piante, percioche essi non fanno questo per rispetto delle piante, ma lo fanno per temperare la doppia malitia della terra, percioche la terra uien fredda, & per la freddura dinien sterile, la onde a quel modo ella riceue qualche caldo, accioche i semi che ui spargono, si apprendino meglio. Et similmente la terra troppo humida, per questa seconda arsione & mescolanza di cenere, ne cui pori non si riceua l'acqua, s'acquista una temperata secchezza, per la quale si fa più acconcia a fruttificare. Si uede adunque manifestamente per tutte le sopradette ragioni, che il letame è una di quelle cose, che spetialmente muta la pianta di saluatica in domestica, percioche niuna altra cosa è la saluatichezza della pianta, che il non curarsi di cultuiarla, & il suo sapore, il qual non è conuenevole all'uso de gli huomini. Et la pianta si chiama domestica, quando per lo cultiuamento il suo sapore si riduce a diletta-
mento & a utilità de gli huomini. Che questo si fac-
cia

cia col mezzo del letame, lo prouan quelle cose che noi ueggiamo ch'auengono ne gli animali, percioche de gli animali quegli che son domestici, son più carnosì per l'abondanza del nutrimento, & son di molte qualità, & di diuersi colori per la diuersità del nutrimento, & il sapor delle carni loro è d'altra maniera, che quello delle carni de gli animali saluatici. Bisogna adunque ch'anco questo auenga nelle piante proporzionalmente per l'amministrazione del nutrimento, come dice frate Alberto. Ma Palladio dice ch'il monte del letame, dee hauer il suo sugo abondante di humore, & che l'horredo suo odore sia posto dalla parte di dietro della casa. Perche l'abondanza dell'humor farà questa utilità al letame, che se saranno in esso semi di spine, si corromperanno. Et si dee sapere che il letame de gli asini è il migliore, et massimamente a gli horti. Appresso questo, quel delle pecore, delle capre, de i giumenti è buono, ma quello de porci è pessimo, quel delle ceneri è ottimo, ma quello de colombi è caldissimo, et quello di tutti gli altri uccelli è assai utile, fuor solamente quel de gli uccelli palustri. Et Cassio scrive, secondo che riferisce Varrone, ch'il colombino è buono, et che lo sterco dell'huomo è dopo il colombino, & il terzo è quello della capra, della pecora, & dell'asino. Ma quello del cauallo nō è buono se non ne prati. Il letame che si è riposato uno anno è assai buono & non fa nascer herbe, ma s'egli è più uecchio d'uno anno sarà manco utile. Ma a prati è utile il letame fresco per far nascere herbe in abondanza.

Et il purgamento del mare s'è lauato con acqua dolce si mischia con altre immonditie serue per buon letame. Scriue Varrone che appresso la uilla debbon esser due luoghi oue si aduni il letame, o ueramente un sol luogo diuiso in due parti, & che quel letame che è nuouo nell'una di esse si debbe lasciar fin che si maturi, & che l'altro uecchio si metta ne campi. Et che quel letamaro è migliore, i cui lati & la cui cima son dalle fronde & dalle frasche difese dal Sole. Percioche non si conuiene che il Sole sorbisca quel sugo, che si richiede alla terra. Et però gli agricoltori pratici procurano che l'acqua discorra in quella parte del letamaro, nella qual spetialmente si ritiene il sugo. Nelle terre de colli si dee metter il letame più spesso, ma ne campi più raro quando la Luna scema. La qual cosa offeruandosi nocerà molto alle herbe, come dice Palladio. Columella afferma, che a un campo di terra, bastano uentiquattro barelle di letame, ma nel piano deciotto; ma i nostri contadini ue ne mettono il doppio & anco più: ma i Toscani non tanto. Oltre a ciò si debbon disfar tanti monticelli di letame, quanti si potranno in un dì, accioche seccandosi non facesse giouamento alcuno alle terre. Si gitta etiamdio il letame nelle terre, in qualunque parte del uerno. Ma se non si potrà spargere a suo tempo; innanzi che tu semini, spargi a usanza di seme per le tue terre la poluere del letame; o ueramente gitta con mano lo sterco della capra, & mischia la terra co sarchielli. Et sappia che non è utile il letamar troppo

po in un tempo, ma spesso & poco per uolta. Et il campo acquoso uuol più letame, che il secco. Ma se non ui fosse abbondanza di letame, questo entre-
rà bene in luogo di letame, cioè che ne luoghi sab-
bionosi tu sparga la creta, & l'argilla, & ne cre-
tosi & troppo spessi, tu sparga il sabbione, per-
ciocche questa cosa fa giouamento alle biauue, & ren-
de le uigne bellissime, perciocche il letame nelle uigne
suol corromper il sapor del uino, o ueramente si semi-
nino ne campi cultiuati & nelle uigne i lupini nel me-
se di Agosto, d'Aprile, o di Maggio, & quando sa-
ranno uenuti al suo debito crescimento, si riuolghino
sozzopra. perciocche a questo modo i lupini seruendo
in cambio di letame, ingrassano le uigne & la terra.
Ma la lor grossezza dura in esse al più per lo spatio
di due anni. Ma nelle parti di Toscana gli agricol-
tori pratici seminano i lupini nel tempo nel qual si se-
minano le rape nelle terre cultiuate, o nelle stoppie
due uolte arate, cioè intorno a tre corbe per campo,
& ricuoprono i semi con l'erpicie, & poi del mese di
Ottobre gli tagliano con le zappe, et gli ripongono ne
solchi, & seminando quiui il formento, cuoprono il se-
me con l'aratro, & poi la state seguente ricoglion
buon formento. Ma i Milanesi seminano le rauizze
spesse, & poi che son cresciute, le riuolgono soz-
zopra. Alcuni seminano la gralega, & la uolgona
sozzopra poi ch'è peruenuta al compimento della sua
sostanza. Altri poi riducono le lor terre che son ma-
gre, & che poco o nulla fruttano a molta fertilità

col innaffiarle a questo modo, cioè che cauata la bialda de campi, conducon l'acqua ne campi per solchi, et per riuoli a questo effetto ordinati, et è meglio se l'acqua è torbida et di torrente, la qual meni sopra la faccia del cāpo terra nuoua, & riempiedo i solchi gli faccia eguali al campo, et spetialmente se il campo sarà cretoso, percioche se fosse soluto, basta l'acqua chiara. Et cotal bagnamento fa prò massimamente ne tempi di state, quando l'acqua sarà stata ne campi al caldo sotto i razzi del Sole: e a questo modo i campi per lo più s'ingrassano. Oltre a ciò dicono i Milanesi, et tutti comunemente l'osserruano, che doue si dee seminar il lino si riuolgino sozzopra in quel luogo i lupini che essi ui seminarono non solamente quando son grandi, ma anco quando sono a pena nati, percioche ingrassano grādemente la terra. Et dicono anco di più, che se per alquanti di si mollificano nell'acqua si che mettin fuori buoni germugli, e poi si seminino con la mano, et s'ari la terra, l'ingrassano grandemente. Il medesimo dicono essi delle ceneri, & però ardono il letame, & lo seminano con la mano, et lo riuolgon sozzopra col seme del lino, o di qualunque altra cosa. Si dee porre il letame, ne campi, nelle uigne, ne gli orti, & agli arbori spetialmente nelle calendi di settembre per tutti i seguenti mesi infino al mese di Maggio ueniente, & nel tempo del gran freddo si puo sparger conueneuolmente sopra le biauē già nate. Si potrà etiandio spargere in terra ne mesi seguenti del caldo se in quel medesimo di si scoprirà con la terra, et nelle

uigne

uigne, & a gli arbori, se il letame sarà ben maturo. Et si dee sapere che d'un carro di paglia si fanno cinque o sei carra di letame. Et ch'una letamation' ottimamente fatta, fa la terra abondante per sei anni uenienti. Si dee parimente auertire che il letame si fa senz'animali a questo modo, cioè che nella state si gitta la paglia o altro strame, nelle uie fangose, nelle corti, o ne fossati, & essendoui stato intorno a quindici di, ben calpestata, & ben bagnata dalle pioggie si raduna insieme, & dopo alquanti di si conduce al monte grande del letame, ilqual sia largo di sopra, & bufsato, accioche riceua l'aqua, & essendo così dimorato tutto la state, si spargerà poi nelle terre.

Dell'acqua che si conuiene a maturar il letame, & al nutrimento delle piante. C. xiiii.

L'ACQUA delle paludi conueniètemente matura il letame ch'è nutrimento delle piante, et irriga le piante, et certo che la pianta non è ben maturata ne irrigata dell'acqua che corre, perciocche ella per la sua freddezza costringe i pori del letame sì che di lui non spira il caldo et lo humido naturale alla parte di sopra. Similmente ella costringe con la sua medesima freddezza i pori delle radici, & non lascia aprire a tirar il nutrimento a loro, & l'aua, & conduce uia quel ch'è intorno alle radici, et però noi uediamo che nelle acque che corrono forte, nascono poche piante o niuna, perciocche la terrosità del fondo si l'aua, et si conduce uia dall'acqua, ne ui resta altro che la pietra dura et fredda, nella qual non puo nascer pianta ne nutrirsì.

Ma l'acqua che stà ferma riceue in se il raggio fermo del Sole, & si scalda, & in quel caldo aiuta alla maturatione del letame, all'aprir delle radici, & al pululare de semi, & massimamente quell'acqua che discende da nuuoli in piogge e in rugiada sopra la terra, percioche con tale acqua è calda et uaporabile, et però si fa di quella conuenientemente palude a lato al letame, percioche col calore, si come habbiamo detto, matura, & con la uaporabilità permischia con sottil permistione, & le conferisce la leggerezza, & il moto, co quali si puo eleuar in uene, & in pori organici delle piante. Ma se si aggiunge acqua de laghi, o di fontane, in luogo delle paludi, bisogna che stia sotto i raggi del Sole prima che si gitti il letame, & si si mischi fortemente con lei, & si muoua di maniera che faccia la spuma, & diuenga uaporabile per la ditta cagione. Ma l'acqua della grandine, & delle neuui, se non stà ferma lungamente prima che scorra alle piante, farà per lo più con la sua freddezza nocumento alle piante; percioche ella ha in se freddezza che mortifica le radici, & che congela lo humido del letame, il qual nocumento non si puo così leggiermente leuar uia. Della qual cosa il segno è questo, che le terre renose fanno poca gramigna, & quella poca ch'esse fanno non è matura. Et ancora che l'acqua si scaldi qualche uolta dal Sole, nondimeno egli non le toglie quel primo nocumento che lor diede la prima freddezza, percioche ella fu mortificatiua. Et questo noi possiamo ueder nelle terre.

& ne

Et ne campi grandinati, percioche a pena che si riducono in capo a tre anni a coltura. Ma l'acqua piovana, ancora che ella sia fredda, nondimeno non ha il suo freddo in eccellenza, ma crudezza Et uaporabilità dalla nuvola, dalla qual discende. Ma la rugiada è calida Et humida Et dolce, la qual facilmente si muoue alle membra delle piante. La palude della qual noi habbiamo ragionato di sopra, non sia situata troppo presso alle piante, percioche la pianta troppo bagnata s'impedisce sì ch'ella non fa frutto troppo conueneuole, ma mediocrement bagnata fa bene, per la qual cosa si tiene il letame conuenientemente nella più alta parte dell'horto o del campo, accioche il suo nutrimento Et la sua uirtù si conduca alle radici delle piante quando cade la pioggia, oue il calor della terra fuma nelle radici de gli arbori Et di altre piante, Et si suga l'humor suo dal calor naturale delle radici. Et questa è la causa per la quale le acque, pure, magre Et che corrono con empito, fanno sterile quelle terre, le quali esse bagnano. Ma l'acque lacunose e paludose le fanno grasse, Et spetialmente quando riceuono crescimento per pioggie calde, le quali uscendo dell'alueo loro, se ne uanno a campi, si come il Nilo che cresce per le pioggie che discendono dall'equinotiale, le quali son calde Et humide, Et però bagna ottimamente i seminati de gli Egittij. Ma l'altra acqua è graue discendendo dalle parti del letame Et dalle radici delle piante, più tosto che ella uapori in esse piante, Et però non è così a

proposito. Il medicamento dell'acqua che è stata nel
 le lagune, è il continuo raggio del Sole, & però mar-
 cendosi le herbe nel suo fondo, si conuerton quasi in
 natura di letame, per la qual cosa anco il loto del fon-
 do di cotailagune paludali, fa la terra grassa & fe-
 conda con quel medesimo effetto che fa il letame. Ma
 il nutrimento conuenientissimo delle piante è il leta-
 me in palude temperata, putrefatta dalla humidità,
 & di conueniente sterco mescolato per le cause dette
 di sopra. Si dee sopra tutte le cose auertire a non me-
 scolar con le piante o col letame l'acqua salsa, percio-
 che ella è disseccatiua, & adustiua, & in tutto con-
 traria alla pululation delle piante, & ancora che
 l'asprezza del sale sia rotta nell'humido acqueo, non
 dimeno per lo caldo del Sole si conuerte in asprezza
 & in amaritudine, & le piante fuggono al tutto così
 fatto nutrimento, Et ha similmente in se un'altra po-
 tential secchezza per la riarza terrestia del sale, &
 per questo contrabe i pori delle piante, & indura &
 dissecca il letame per sì fatta maniera che il suo hu-
 mido non puo uscir fuori a dar cibo alle piante. Ap-
 presso questo l'acque de metalli che discorrono per le
 minere, o perche lungamente & da lontano uennero
 per le uie o per le uene de metalli non son buone, per-
 cioche per la natura del metallo più tosto corrodon
 che infondino nell'interiora del letame & delle pian-
 te. L'acqua adunque che matura il letame, è l'acqua
 del palude raccolta dalle piona & dalle ruggiade.
 E se quella non si puo hauere, si toglia l'acqua del
 lago

Lago lungamente scaldata dal Sole, & fortemente commossa. Ma se anco quella mancasse si prenda l'acqua delle fonti, o de fiumi, o de pozzi, cauata fortemente, dirotta, & scaldata dal Sole molto bene.

Delle vtilità dell'arare & del fossare. Ca. xv.

L'ARARE, et il fossare generalmente fanno quattro utilità, delle quali l'una è l'aprir della terra, la seconda è l'adeguamento di essa, la terza è il mischiamento de campi, la quarta è il compimento di essa terra. Egli è adunque necessario aprir la terra, perche altramente ella non riceue i semi che le son gittati sopra, ne anco manda fuori a bastanza quegli ch'ella ha in se medesima, & però bisogna aprirla in ogni mutatione di pianta, quando si dee mutar di saluatica in domestica, percioche la saldezza della parte di sopra della terra per lo suo istesso peso, & per lo calcar de gli huomini, & de gli animali, & per lo percotimento che fanno le pioggie, impedisce ch'ella non riceue dalle parti di fuori cosa alcuna in se stessa di dentro, o ch'ella dalla parte di dentro mandi fuori del suo sì che la pianta che ui è fitta dentro, germugli o si muti d'una dispositione in un'altra, la onde bisogna romperla terra o con l'aratro, o con la uanga. Similmente se la terra non sarà agguagliata e pareggiata, non muterà ben la pianta, ma più tosto le contrarie dispositioni che saranno in essa la corromperanno, conciosia che cala tuttauia quel che è di sopra alla terra nel-

le uiscere di essa terra per lo suo peso, & per lo scorrimento dell'humore. La terra è per duc piedi o tre in dentro più grassa, che nella parte di fuori, & però bisogna riuolger di sopra quella parte ch'è di sotto, & quella ch'è di sopra mandarla di sotto. con l'arare o col fossare, accioche pareggiata, la uirtù sua unita in una uirtù, muoua le radici delle piante & le faccia feconde. Oltre a ciò il beneficio di raggi del Sole tocca primieramente la scorza di sopra la terra, & non ritenendo ella cosa alcuna diuien uana, & per rispetto della redundantia si conserua nella inferior parte della terra, & questo s'adezna quando quel ch'è di sotto, si riuolge di sopra, et così per lo contrario. Et molti altri aguagliamenti delle uirtù della terra si fanno per il fossar & per lo arar della terra. Et cotal rimescolamento è necessario, percioche se non saranno le parti della terra da tutte le parti loro mischiate, essa terra non sarà proprio luogo alla generatione delle piante, percioche le piante che son di uirtù commiste, cercano che il luogo della sua generation sia misto, & non puo esser chi'l campo sia egualmente in un tempo medesimo humido, & egualmente caldo, & egualmente freddo se non si fa col fossare, o con l'arare. Il rompimento, o il diminui-mento è parimente necessario per la sua sottilità, per che se non si diminuisce, non si assottiglia, & se non si assottigliasse, non farebbe conuenenuol cibo, ne materia delle piante, et però l'agricoltor Palladio comāda che non si ari quando la terra è lutuosa, percioche
ella

ella non si puo allora ridurre in poluere, ne ancho'l tē-
po troppo secco non torna a proposito per l'arare, per
cioche allora le zolle grandi non si diuidono, ma si dee
far nel tempo, nel qual la terra è alquanto molle, ne
che habbia tanto di humore che le sue parti si ritenghi
no in loro attaccate, percioche quando s'assottiglia, o
si diminuisce, allora s'adatta a semi & alle piante per
le sopradctte ragioni. Per questo rispetto i periti nelle
cose dell'agricoltura comandano che il campo crudo s'a
ri tre uolte & quattro, dicendo che ciascuna delle tre,
o delle quattro arature, aggiugne proportionalmente
a suoi frutti quantità del suo numero, o che la seconda
aratura renda l'altra parte de frutti, la terza la ter-
za, & la quarta la quarta, & che non uà piu oltre,
percioche è a bastanza che la terra per quattro aratu-
re sia assottigliata & apparecchiata al cibo. Per que-
sto rispetto comandano i pratici della agricoltura, che
le zolle grandi si rompino con i magli, percioche non si
conuiene altramēte, si come si ha detto, alla generatio-
ne delle piante. Quanto poi a quel che noi habbiamo
detto delle tre & delle quattro arature, si uaria, secon-
do la qualità del campo che s'ara; percioche il campo
forte, & tenace, & ripieno di herbe cattiuue non si la-
uora a emendamento & sottigliamento se nō con quat-
tro arature. Ma alla terra porosa, sottile, & monda,
basta una aratura, o due, o tre al piu, la onde Palladio
comanda per questo rispetto, che si consideri la terra,
percioche se la fatica auanza l'utilità, cotal terra si
dee abbandonare, ma se'l frutto auanza il merito del-

la fatica, si dee attendere a cultiuarla. Sono anco alcuni campi, iquali si temperano non con l'arare ma col canare, & questi son quelli, la grassezza de quali è nel fondo, doue il uomero dell' aratro non puo aggiugnere. La onde a questi bisogna la uanga con laqual si solchi la terra piu profondamente, piu tosto ch' il uomero dello aratro, percioche si è trouato per l' operation de contadini che lo humor della piona mena giu con se co la grassezza della faccia disopra della terra infino a dieci piedi, quando discende nel profondo. Inoltre si come noi ueggiamo che gli animali acquatici che profondamente si generano sotto terra ne laghi sotterranei, son uelenosi, percioche non hanno punto di luce, & si nutriscono di uapori spessi, cosi parimente quel grasso che è nascoso nel profondo della terra è inconuenevole, grosso, & freddo se non si conduce alla parte disopra qualche uolta, si che sia percosso dalla luce del Sole, & assottigliato, dissoluto, & diuen- ga spiritale di modo che con lo spirito uaporabile possa giugner & penetrar alle radici & a semi, & accom- modarsi all' uso de lauoratori. Ma non ogni campo s' ara & si cultiua. Et però quando gli antichi buo- mini di Egitto primieramente distinsero il campo con misure di geometria, dissero che erano quattro sorti di campi, ne quali le piante si domesticano per cultiuar- le, cioè il satiua, il consito, il compascuo, & il nouale. Ma di questi quattro essi ne cultiuarono solamēte due, cioè il satiua, & il nouale, e chiamauano campo sati- uo quello che continouamente si semina ogni anno,

o piu

o piu uolte in uno anno, & campo nouale quello che continouamente si semina ogni anno, o piu uolte in uno anno, & campo nouale quello che di due anni, o di tre, o di quattro, o di cinque, o di sei, o forse anco di sette si riposa l'uno anno. Et comandarono che questi cotali campi si cauassero & arassero per le cagioni che dicemmo di sopra. Ma compascuo era da lor chiamato quel campo, ilqual producea prato per pastura de gli animali. Et consito era quello ch'era pien d'arbori producenti frutti salubri all'uso dello huomo, & non cauauano il compascuo a modo alcuno, ne anco il consito se non forse un poco intorno alle radici, & non mica per tutto, del cui cultiuamento noi diremo piu di sotto la ragione. Ma in questo luogo basti solamēte dire che il capo satiuo et nouale si debbono arare, et cauare, perche altramente i semi nō fanno bene per le cagion che noi habbiamo narrate di sopra.

Della cultura del campo satiuo. Cap. XVI.

Il campo satiuo, et il nouale si diuersificano nel cultiuare & nell'arare, percioche il satiuo ha gran uirtù, & abondeuole di fruttificare, in tanto che se non si macera cōtinouamēte nel parto, per la troppo grassezza abonderà in bruttura di piante diuerse, laqual cosa non si potrà poi se non cō gran fatica emendare, oueramente abonderà in humore, di maniera che esso humore troppo abbondante annegherà la uirtù de semi. Et se perauentura sarà così fattamente abbondante, che si tema dell'abondanza delle piante adulterine.

si semini continouamente ogni anno, o forse piu uolte
 in uno anno, percioche cotal campo è caldo & humi-
 do, & è esposto al caldo del Sole, ilqual Sole discenden-
 do dall'equinottiale, mette il calor nella terra sufficien-
 temente a pululatione de semi, percioche il calor del So-
 le mescola insieme le cose di sotto con quelle di sopra, a
 generation di quelle cose che nascono in terra. Et però
 quando il calor del Sole lieua in alto lo humor inferior
 della terra, tirandolo alla secca superficie del campo,
 diuiene il campo incontanente calido & humido, et
 è quel campo sempre di terra porosa, & di buona mi-
 stura & d'ageuol cultiuamento, & rende con poca fa-
 tica grand'abondanza di frutti, & quel propriamen-
 te si chiama campo satiuo. Ma quando uincendo il
 calor del Sole, lo humido leuato su dal profondo non
 mescola insieme il campo & lo mollifica, ma si con-
 suma, & ch'il Sol consuma piu della humidità e del-
 lo humore di quel che si leua su in alto, il campo allo-
 ra diuien polueroso, sabbionoso, & salso, & pessimo,
 & non riceue bontà per cultiuamento, anzi piu to-
 sto si riduce per la secchezza in solitudine di heremo,
 oue niuna pianta puo riceuer mutamento a buono uso.
 Ma se la debilità del Sole fosse tãta che non potesse le-
 uar nulla dal profondo della terra alla sua superficie,
 anzi piu tosto si cõfringa cõtinuamente il cãpo per la
 frigidità mortificãte del luogo, quãtunque si cultui il
 cãpo non rende frutto delle piante se nõ per auentura
 di selue, percioche gli arbori delle selue dirizzano le lo-
 ro radici molto profondamente in terra, oue è il calor

fumante

fumante per lo restringimento di sopra della terra. Et a tanta profondità non puo aggiugnere, ne il cauare, ne l'arare, ne il seminare. Et però cotai campi non si chiamano ne arabili, ne satini, percioche tutte quelle cose che nascono nella superficie della terra nascono de uapori che uenendo dal profondo giungono alla superficie della terra. Il campo satiuo adunque è ottimo, il quale (toccando il uapore & non le consumando) è caldo & humido, & ha la superficie molle & porosa et il quale è facile a lauorare, et abondante ne semi che ui si gittano. La qual cosa l'huomo si puo imaginar ageuolmente per la simiglianza del calor de bagni, percio che s'alcuno uferà ne bagni il calor moderato che muoua l'humido, ma che non lo consumi, si difenderà l'humido natural mischiato con l'humido cibale per tutto il suo corpo, & distenderà le sue carni, & l'ingrasserà. Ma s'egli uferà distemperato caldo & lungamente, il suo humido spirerà fuori, & distruggerassi, et il suo corpo diuerrà magro. La onde Palladio disse, che massimamente si dee elegger il campo grasso & raro, il qual rarificato dal caldo non sia dissoluto, & sia grasso di molto spirituale, ruolto alla superficie del campo. Dice anco che secondo a questo è il campo grasso & spesso, per cioche quantunque egli sia spesso, si puo assottigliar & rarificar con l'arare, et allora diuien conuenevole al grasso et allo spesso, et auegna che questo si lauori con fatica, nondimeno risponderà secondo il desiderio de' lauoratori non infingardi. Et conciosia che queste due dispositioni cioè grasso et raro si ritrouino piu tosto in un

campo cultiuato, tuttauia si conuengon assai piu con le uigne, perche le uiti son di legno raro, & non possono cosi sugar del campo spesso. Appresso ciò, le uiti hanno bisogno di molto humore grasso & di molto calore, e però alle uiti non si conuien la terra spessa, la qual impedisce ch' il calore & l' humore non giugne alle radici. Ma il campo grasso & lo spesso è piu conuenuele alle biade, le quali richieggono terreno sodo et tibo per la secchezza et per la durezza del grano, ma iterreni troppo magri & malinconici per una certa secchezza non sono conuenueuoli alle biade ne anco alle uigne. Percioche queste terre hanno la humidità ricalcata & constretta nella lor uicina profondità. Et questa humidità spira poco, se non per auentura dal profondo a generation de gli arbori. Et i frutti di cotali arbori o non nascono per la freddezza, o nascendo non son maturi ne conuenueuoli, & però le piante in cotai terre non si domesticano. Ma quella che per troppo caldo è secca, è peggior sopra tutte l'altre, percioche ella è abbandonata nel profondo & nella superficie dallo humido, & però questa cotal terra si chiama heremo, conciosia ch' ella è ridotta in solitudine, & per l'arsura & per la salsitudine del sabbione non produce cosa alcuna se non forse herbe molto minute & secche, generate di qualche poco di uapore di qualche tempo temperato. La onde l'ottimo agricoltore, Palladio dic' che quella è la peggior generation di terra, la quale è insieme secca & spessa, magra & fredda per uscimento del caldo.

De rimedi che si debbono far al campo accioche sia da seminare. Cap. XVII.

S O N O Alcuni campi in se sterili & infruttuosi per freddezza, et per humore, i quali nel primo coltiuamento si medicano & poi in loro allignano & crescono ottime piante & spetialmente le biade. Si dee metter in cosi fatte terre l'argilla canata nella terra fredda, percioche la terra fredda ri uen per l'argilla fecondità, conciosia che l'argilla è calda & secca et ha proprietá masculina. Ma la terra è fredda & humida, percioche il freddo induce l'humido, & quando il caldo secco si mischia col freddo humido, si fa un temperamento, et allora quella terra dura tanto abondeuole quanto stà che per allagamento di pioggia non si scoli fuor l'argilla, et allora le piante in cosi fatte terre uengono a merito mutando le saluatiche qualità & proprietá loro, nelle qualità domestiche. cosi nella quantità de frutti come nella qualità, percioche se la terra è secca & amara non riceue giamai medicamento, percioche tutto quel che si puo mettere in cotal terra, si conuerte in arsurà in falsedine et in secchezza la onde per questo si legge nelle fauole de Poeti, che la terra gridò a Gioue lamentandosi dell'incendio di Fetonte & non del ghiaccio di Saturno, sapendo che la malitia che uien dal freddo si puo temperare, ma l'arsura che uien per la secchezza della falsuggine nò. Simigliantemente se la terra è poco abondeuole per humore, riceue alcun temperamento, percioche si caua con fossati

per trauerso, a quali prima scenda il superchio humore & poi scoli & uada fuori del campo, & allora riceue temperamento, la onde tu farai che tutte le fosse de campi deriuino & discendino a una fossa maggiore & piu china con arar & fossar per trauerso, accioche il campo si mondifichi dal superchio humore per la piu bassa & chinata parte del campo con quel modo col quale i mutamenti & i uotamenti curano i corpi de gli animali infermi per l'humore, et non per la qualità solamente, percioche si come questa è doppia cagione di infermità nel corpo dell'animale cioè che si infermano o per qualità o per humore, così etian dio auiene nel campo. Et però quando la terra è sterile solamente perche il freddo uince, studi il contadino di spargervi l'argilla che muta la terra. Ma se la sua sterilità uien dal solo humore, studi di ridurla a coltiuamento con cose che la uotino, & per uia di fosse come si ha detto di sopra. ma se la terra è già abbandonata, riarfa, & disperata, è come il corpo morto & incenerato dell'animale. Per questi modi adunque s'aiuta il campo satiuo per domesticarlo alle piante, & massimamente nel coltiuamento delle biade. percioche noi fauelleremo poi delle uigne quando tratteremo del campo consito. Et però in cotai campi non buoni, e che hanno mestiero di molto & continuo medicamento, son da offeruar diligentemente, i tempi del coltiuamento & del seminare. Ma nelle terre fredde bisogna seminar nell'autunno per tempo, accioche la pianta riceua fortezza innanzi ch'aggiunga il tempo del uerno,

uerno , perche se peruerrà troppo debile alla freddura del Verno, sì mortificherà nel ghiacciare & non fruttificherà secondo il nostro desideris . Et questo massimamente auiene in quel campo , il quale con la freddezza è anco secco , & se allora non sarà per tempo la seminatione , la magra & tenera pianta non harà forza contra il Verno , ma nel campo caldo & grasso si dee indugiar la seminatione quanto piu commodamente si puo che se in così fatto campo si seminasse a buona hora , la sementa abonderà in herba , & hauendo posto tutto l'humido sostantiale in herba , non harà onde nella Primavera possa produrre utili semi . percioche la sua sementa non riccue dal freddo del Verno nocumento alcuno , però che il seme è messo in campo caldo & grasso , & in cotal maniera non puo riceuer lesione dal freddo del Verno , anzi la pianticella s'ingrassa , & il freddo del Verno ritiene ch'ella non lussury . Et allora soprauenendo il caldo della Primavera formerà , di se molti semi , & produrrà frutti in grandissima abbondanza . Et si dee parimente considerare il medesimo ne campi molto freddi & humidì , i quali son posti intorno alle marine & a molte paludi , percioche questi cotali nō si conuengono seminare nell' Autunno , percioche troppo s'insuppano di freddo humore , & la farina de semi si dilaua & perisce , sì che nella primavera diuengono uani & non fruttificano , ma seminati nella Primavera , hanno molto humido abbondante & uaporoso , così per lo terreno & natura del campo , come etiandio per i luoghi da

preſſo, & quando il calor del Sole ſarà creſciuto, toſto
 creſcono & fruttificano. Et il ſigno di ciò è queſto che
 noi ueggiamo fruttificatr' ottimamente cotai campi nel
 la ſecchezza de tempi, laqual ſuole impedir gli altri
 campi, percioche la ſecchezza del tempo congiunta al
 troppo humor del campo fa temperamento & rende
 abbondanza di frutti, per laqual coſa ancora diciamo
 che cotai cāpi diuentano abbondanti per ſeminarui faue
 ouer lino s' alcuna uolta foſſero ſterili, percioche cotai
 coſe diuelte dalle radiei, temperano la ſua ſuperflua hu-
 midità, & però ſi dee molto attendere alla coltura di
 cotai campi, accioche con raccolti argini & alti im-
 pediſchino l'allagamento dell'acqua perch' elle non co-
 prino la faccia del campo, & mandino fuori per i foſſi
 ti aperti nelle ſtremità de campi quella humidità del-
 l'acqua che ui ſia ſcorſa o uenuta per pioggia. Ma la
 terra, laquale è diuenuta diſerta & ſterile per lunga
 arſura e ſecchezza, non ſi puo (ſi come ſi ha detto) cu-
 rar a modo alcuno, percioche la ſua radezza non ri-
 tien l'humido delle pioni, & la ſecchezza conſuma il
 letame che ui ſi mette, & la innata amaritudine im-
 pediſce & diſturba il nutrimento de ſemi o delle pian-
 te. Et ſpeſſe uolte troniamo ſopra coſi fatta ſalſuggine
 una certa corteccia di terra morbida & graſſa che ui
 fu menata dal mare, o che forſe ui ſi è generata per lun-
 ga putrefattion di herbe. Perciò ch' i fiumi ch' entrano
 in mare tiran cō loro moltitudine di terra, laquale eſſi
 fiumi radono & lieuano da buone terre, lequali quan-
 do ſon giunte al mare, ſon rigittate per il reſluſſo ſo-
 pra

pra la salsuggine de lidi, & mentre che questo auien
per lungo tempo continouamente, cotal corteccia di
terra è fruttifera nelle biade, lequali non hanno le
lor radici troppo sotterra, ma non puo già nutrir quel
le cose che ficcano le lor radici nel profondo. E però
cotal terreno mena grande abbondanza di biade, ma
in esso non nasce nessuno arbore, & se alcuni ui nasco
no son molto piccioli. Et il segno di questo è, che noi
ueggiamo che i mari che hanno due uolte il dì natura-
le, il flusso & il riflusso, hanno a lato alle rive cosi fat-
ti campi. Ma i mari che stanno fermi, sono in tutto ste-
rili a lato a suoi lidi.

Della coltura del campo montuoso &
uallicoso. Cap. XVIII.

I cāpi iquali sono situati nelle pendici de monti, spes-
se fiate sostengono sechezza & magrezza, percioche
la grassezza ch'è in loro scola alle ualli, & però le ual-
li sono grassissime, & le pendici de monti sono aride,
per laqual cosa le piante non si dimestican bene in essi
per cultiuamento, la onde i cultinatori comādano che
cotai luoghi si solchino per trauerso, accioche la gras-
sezza si ritenga ne solchi, laquale andrebbe in roui-
na, se il solco discendesse per diritto. La onde si fan-
no anco ritegni o cesali per trauerso dinanzi al cam-
po, accioche la terra poi che sarà arata non scor-
ra giù. Ma alcuni seminano con più sottil ingegno
cosi fatta sorte di terra nō arata ma dura, & poi ch'el-
la è seminata, la rimbaccano sopra i semi o con l'a-

DI P. CRESCENTIO
ratro o con la zappa o con altro instrumento, & non
l'arano se non una uolta, ne tritano in essa le zolle
grandi, percioche se essendo arata, si tritasse spesso sa-
rebbe tutta portata via dalla pioggia alla ualle quan-
d'ella discende con enspiro dalla pendice del monte, &
perirebbe quel ch'è seminato. Il seme adunque in cosi
fatto campo debbe esser sottile e non buono, sì per di-
fetto del cultiuamento, sì per l'impossibilità di ritener
la grassezza & l'humore per i quali i semi nascono &
mettono. Et però anco il fango del letame non si po-
ne in monti sotterra, ma piu tosto di sopra, accioche
la terra mossa nella parte di dentro per l'humore &
per l'empito non discenda nella ualle, ne si sparge il
letame ugualmente ne monti per tutto, ma piu ad al-
to si sparge piu del letame oue piu si dilaua di humo-
re, & secondo che le pendici dichinano si mette piu &
men di letame, percioche le parti di sotto per lo discen-
dimento de gli humori: s'ingrassano per se medesimi,
ma quelle di sopra si priuano della grassezza per alla-
gamento. Mentre adunque si mette piu di letame,
oue piu si dilaua di humore & meno in quel luogo nel
quale è apportato piu di letame, per lo dilauamento
delle pioggie, si fa una certa aguaglianza di tempera-
mento. Ma i frutti piu conuenevoli son quelli de' mon-
ti che quelli delle ualli, percioche la uerberation del
Sole è maggior al monte: & l'humor temperato obe-
disce piu tosto alla digestione, & essi luoghi de' monti
son uaporosi, il qual uapore aiuta il caldo maturante.
Adunque si dee per queste cose considerare che qua-
lunque

lunque piante hanno i frutti odoriferi & caldi, queste
totali stan meglio piantate & seminate ne monti, per
la secchezza & caldezza del luogo, ma qualunque
piante hanno i frutti humidi & fodi, è piu conuenevole
che si seminino nelle ualli che ne monti, per la qual co-
sa i uini & le cose odorifere son migliori ne monti. Et
nella generation delle biade la uena cresce meglio &
fruttifica ne monti, che il formento & la segala. Ma
l'orzo & la segala fanno meglio nelle ualli per la so-
dezza de loro granelli. Ma nel campo della ualle è
necessario che si faccia un gran fossato, nel mezzo del-
la ualle et molti altri piccioli fossati ch'entrino in quel
grande, per i quali l'empito dello humore discorra,
acciò che i torrenti che uengono dal monte non som-
ghino i semi che son gittati nella ualle. Il campo
adunque così coltiuato mette ne semi & nelle radice
della pianta nutrimento domestico, & però allora la
pianta si fa domestica quando si tempera il campo sa-
turo, come si è detto. Et però conciosia ch'essa terra
sia uentre & madre delle cose uegetabili, bisogna che
essi semi ridotti a cultura, mutino le loro dispositioni
secondo il campo, percioche egli digestisce il cibo, &
lo fa collerico, flemmatico, o sanguigno, & poi per di-
sposition del cibo si muta il corpo & la sostanza delle
piante. Percioche sì come il uentre per l'arte del
medico sperimentato acquista laudabili dispositioni,
& allora conuerte il corpo a laudabili dispositioni del
cibo, così il sauiu agricoltore muta il campo a lauda-
bili dispositioni per cultiuamento, il qual laudabilmen

te disposto, anco le piante acquistano dispositioni laudabili. Et una medesima operatione è tra il parto e la madre, e tra il campo & la pianta, perciocche ancora che lo sperma del maschio sia l'operatore, ilquale si come arteficio muoue & forma il parto, nondimeno perciocche il sangue mestruo è attratto in nutrimento del parto, seguita in molte cose la disposition della madre, & della madre, ma ne campi o nelle piante, questo è piu che nella madre & nel parto, perciocche si come per innanzi si ha detto, nelle piante non è propriamente il maschio & la femina, ma queste uirtù son permesse in quel medesimo, per laqual cosa la disposition della terra è tutta quella che muta la pianta, o alla disposition domestica o saluatica.

Della cultura del campo nouale. Cap. XIX.

IL campo che da gli antichi si chiama nouale è di due maniere. L'uno è quello ch'è pienamente ridotto a coltiuamento. L'altro è quello al quale è bisogno di ritornar a suo coltiuamento interponendoui certi riposi, si come è quel campo ilqual si semina due anni, & nel terzo riposa, o nel quarto, o nel quinto, o nel sesto, o nel settimo. Perciocche fino a questo solamente hauemo trouato che si diuersificano i riposi de campi. Ma s'il nouale ch'è seminato uno anno si uol riposar per piu anni, certamente è reo, & non risponde al coltiuamento o alla uolontà della fatica del coltiuatore. Ma lo studio che si ha nel campo delle cose nouali, lequali son la prima uolta ridotte a cultura, è la
sterpa-

sterpamento de gli sterpi saluatici, le radici de quali se non si stirpano sugano tutto l'humore del campo, & non permettono ch' i semi si nutrischino & uiuino debitamente, per laqual cosa si comanda anco ch' il campo non si semini di diuersi semi, accioche l'uno non riar da o disecchi l'altro attrahendo a se il nutrimento. Ma stirpatiche sono, si semina il campo. Et primamente per cagion della non cauaia & tratta uirtù della terra, laqual uirtù essa acquistò per lunga putrefaction in essa di diuerse herbe & sterpi, è abondante o con poco letame o senza. Et dopo questo se le conuiene dar del letame douendo il campo restar abondante, & se non è grassissimo campo, bisogna interporui qualche riposo, & spetialmente se si diuellono & estirpano le piante seminate, con la sostanza della herba, o della paglia, o con le radici, percioche tratta fuori la grassezza & la uirtù del campo, è necessario ch' il campo nudo stia scoperto al Sole il terzo o il quarto anno, per localore & lume del quale riceua uirtù di germinare, si come egli bebbe nella prima semenza; Percioche quando lo spirito uiuifico della pianta s'attrade per i semi & per le piante, la terra rimane abbandonata dall'humor & dallo spirito uiuifico, & riposata si per tempo terminato, si riduce di nuouo a campo, si come si riduce & si riuoca al uentre la uirtù della concettione per lo riposo dall'un parto all'altro, ma ad alcun campo ritorna piuttosto ch' all'altro, secondo ch' il campo si truoua piu & meno & abödeuole, et caldo, & humido, & poro.

so, & secco, & grasso, & sottile. La qual cosa dimostra il suo nome medesimo, percioche il campo nouale è quello che ritorna alla sua prima uirtù, rinouato per riposo. Il ch'è da Filosofi testimoniato, percioche essi dicono che le cose che si fanno con fatica et con dispendio di tutta la uirtù, se non prendono ristoro di riposo che ui s'interponga, si dissoluoano & corrompono. Tutti i campi adunque che continuate le seminationi fruttificano continuamente, riceuono innouamento dal cielo & dallo humore de suoi principij, da quali ristorati sempre possono pululare & mettere, et però si seminano continuamente. Ma qualunque campo non solamente è infuso di continuo humore, ma etiandio è coperto per la maggior parte dell'anno, cioè nel Verno & nella Primavera quando i semi debbono pululare, & nell'Autunno quando si dee seminare, o coperto di troppo humor freddo & infuso di grosso. Questo cotal campo da gli huomini d'Egitto, i quali primieramente distinsero i campi è chiamato campo subcineo o cenulento, & questo non è, ne nouale, ne satino, percioche quando si secca nella superficie in tempo di State, il loro loto ch'è di sopra si fende con gran fenditure, per l'acqua fredda & grossa che lo copriu di sopra nel suo loto, & questo impedisce il pulular edelle buone piante. percioche se in cotal campo nascono alcune piante, si rimangono saluatiche, perche nel sapore sono agre & amare per la grossezza & freddezza, & crudezza dello humore et mancano nel seme & nel frutto per il difetto dello humido
sottile,

sottile, dal quale si cagionano i semi & i frutti. Et anto percb' il tempo della State nō è a pululation de frutti, ma a maturamento & a dissecatione, & però di questo cotal campo dicono gli agricoltori ch'è da abbandonarlo . percioche nessuna pianta si puo mutar in esso di saluatica a conueneuole proprietà di piante domestiche . Dissero parimente i cultiuatori antichi che si troua un' altro cāpo che si chiama uliginoso, del qual hauendo discorso molte cose dissero che non si poteua ridur a cultura . Et questa è una secca humidità natural della terra, la qual continouamente ha del secco, & la quale è secchezza poluerosa, & questa è quella che ha natura di heremo, percioche non bauendo nella superficie le sue parti sode & continoue, non radicherà in esso ne fiorirà, o fruttificherà alcuna perfetta pianta, percioche la pianta richiede luogo di ferma & sode continuità nel qual si radichi & fiorisca & faccia frutto. percioche nell' uliginosa tutta la parte di sopra è porosità, & quel che è di sottile humor nel fondo euapora tutto fuori, ne si ritien cosa alcuna nella parte di sopra la qual si riuolga in dietro & stia ferma sì che la pianta si formi di quello perfettamente & però perche cotal campo non riceue pianta, non si puo con arare o con fossar ridurre a questo che ui si faccia dentro domesticamento alcuno di piante. Et però si giudica che sia bene l' abbandonarlo, & ridurlo in laghi et in piscine. Et quel che noi habbiamo ragionato di sopra della terra uliginosa, sono opinioni & parole d' Alberto . Nondimeno altri dicono che la terra

uliginosa è quella, nella qual resta sempre humidità che non si puo leuare, dicendo che l'uligine è humor natural della terra, il qual non si parte ne ritorna mai da lei come accidente inseparabile, et in questa opinione par che sia Palladio, il qual dice ch'ogni grano dopo le tre seminature in terra uliginosa si muta in generatione di segala, percioche cotal trasmutatione procede per soperchio di humidità anzi che per soperchio di secchità, e Palladio sente il medesimo in molti altri luoghi, & con lui si concorda Varrone & molti altri, i quali trattarono di questa materia.

Del tempo & del modo d'arare & di stir
par le male herbe. Cap. XX.

I CAMPI Grassi & secchi ne luoghi aridi, si possono rompere & arare del mese di Gennaio & di Febraio, ma ne luoghi temperati & humidi del mese di Marzo & d'Aprile, cioè quando la suerflua humidità loro è consumata, & che la terra è già peruenuta ad aguaglianza tra la humidità & la secchezza. Del medesimo mese d'Aprile & di Maggio si rompono i campi grassi, i quali tengon lungamente l'acqua, quando haran messe tutte le herbe & ch' i lor semi nō sieno ancora fermati e indurati per maturezza. Et i secchi, de quali noi primieramēte dicemmo, si possono arar la seconda uolta del mese di Luglio. La seconda uolta s'arano i campi humidi che noi dicēmo che si doueuan solcare di Marzo, d'Aprile, o di Maggio. E i campi humidi s'arino

di s'arino la seconda uolta d'Agosto, ma i secchi la terza uolta. Ma del mese di Settembre s'ari il campo grasso, la terza uolta & anco quello ch'è usato a ritener lo humore, ancora che nell'anno humido si possa interzare, e anco innanzi. Et in questo tempo medesimo si puo arare e seminare il campo humido, piano, & sottile. Il medesimo diciamo de campi che son grassi & posti a pendio. I buoi si congiungon meglio al collo che non fanno al capo, i quali nel riuolgersi, il bifolco ritenga & sospinga et muoua il giogo, accioche i lor colli prendino alcun conforto. E il solco nell'arature non dee esser secondo Palladio piu lungo di cento e uenti piedi, ma secondo l'usanza de cultiuatori di Lombardia & della Romagna & il solco si distende fino a ducento piedi e piu oltre. Et la terra cretosa si dee arare piu profondamente che la soluta. Et si dee anco guardare che non si lasci tra solchi, terra che non sia mossa e lauorata, per cioche si debbon roper tutte le zolle, o cō le mannaie, o cō martelli, o cō le zappe. E se tu uuoi conoscere se tutta la terra è mossa egualmete, metti una pertica a tra uerso de solchi. La qual cosa farà ch'i bifolchi non saranno negligenti al suo lauoro. Si dee parimente offeruare che non s'ari il campo lotoso, o quello che dopo una lunga secchezza si bagna da una pioggia leggiera, per cioche quella terra che è lotosa nel cominciamento quando si lauora, si dice che non si puo lauorar per tutto l'anno. Ma quella ch'è leggiermente bagnata di sopra, & di sotto è secca, se si arerà, s'afferma per i pratici che diuerrà sterile per tre anni, et però il capo mezanamete

bagnato in modo che non sia lotoso ne arido, si dee rom-
 pere e fendere. Et s' il campo è in colle, si solchi ne la-
 ti per trauerso, la qual forma è da seruare, allora che
 riceue il seme. Ma se tu uorrai aprire i campi non la-
 uoratori, considera se il campo è humido o secco, o s'e-
 gli è uestito di selue, o di gramigna, o di spine, o di bron-
 chi. Et s' egli sarà humido, si dee asciugare da ogni par-
 te con condotti di fosse, ma quali sieno le fosse aperte è
 noto a ogniuno. L'altre si fanno in questo modo. Si fan-
 no i solchi a trauerso per lo campo d' altezza di tre pie-
 di, poi s' empiono fino al mezo di pietre o di ghiaia, &
 di sopra s' agguaglia con la terra. Ma i capi delle fosse
 richieggono una fossa larga & che si uegga, nelle
 quali discorrino alla china l'altre fosse. Et a questo mo-
 do se ne trarrà fuori l'humore, & gli spatij de campi
 non periranno. Et se non ui haueffero pietre, si copri-
 no di sarmenti, o di strame, o di qualunque sorte si sia
 di uirgulti. Et queste cose si fanno acconciamente del
 mese di Maggio, & anco ne gli altri mesi, secondo la
 qualità della humidità della terra consumata. Ma s' il
 campo è boscato, si dee cultiuare, stirpati prima o di-
 radati gli arbori. Ma s' egli è petroso si potrà purgare
 & guernire raccogliendo da molte parti la moltitudi-
 ne delle pietre. Il giunco, la gramigna, & la felcie si
 uincono con l'arare spesso, ma la felcie si doma semi-
 nando spesso faua o lupini, & se pur nascendo tu la ta-
 glierai con la punta della falce, si consumerà fra poco
 tempo. Non diradicheremo utilmente la felcie & la
 calice del mese di Luglio o innanzi a di canicolari. Di-
 cono

cono i Greci che in questa mese (essendo il Sole nella casa del Cancro, & la Luna nella sesta, posta nel segno del Capricorno) le herbe che faranno diradicate non metteranno piu le loro radici .

Della féminatione in comune. Cap. XXI.

G I A S'è detto per l'adietro della uirtù & della natura de semi, ma qui è da attendere ch' il seme contiene in se due cose . L'una delle quali è la uirtù formatiua ch'egli ha dal cielo col caldo & con lo spirito, quali strumentalmente seruono alla uirtù formatiua, il caldo digerendo, diuidendo, & sottigliando, ma lo spirito menando la uirtù . L'altra cosa che ha il seme, è la sostanza formale, la quale mescolata con l'humido riceue la formatione e la figuratione nella pianta, & nelle membra della pianta. Si dee adunque attendere in ogni seminatione che il seme si sparga & si semi quando egli ha il suo maggior aiuto dal cielo, & questo è allora ch'egli è aiutato dal caldo, & dall'humido, & dal uiuifico lume del Sole, & della Luna insieme, percioche la Luna, perch'è uicina alla terra, regge & gouerna tutte le cose di terra, che fanno alla pululatione, perch'ella muoue per lo temperato lume del Sole quel ch'è in essa alquanto temperato, ma nel Sole è congiunto col secco, & però è alquanto adustiuo dello humido del seme, per la qual cosa coloro che sauamente cultiuano gli horti, fanno alcuna uolta molta ombra alle piante tenere, & a semi nouelli incontra all'ardor del Sole. Ma nel lume della Luna

è il lume del medesimo Sole congiunto al freddo temperato, & allo humido, accioche habbia dal lume del Sole il caldo mouente, & per lo freddo temperato riceua temperamento, & la sua siccità si muoua per lo humido. Acceso adunque il primo lume nella Luna, essendo essa temperatamente calda & humida, son da spargere i semi, percioche allora piu conuenenolmente è aiutata la uirtù loro dalla Luna per le dette cagioni, perche allora il suo caldo mouerà la uirtù formatiua, & lo spirito è aiutato dal temperato caldo della Luna, & è anco dall'humido della Luna aiutata la materia formale, la qual si dee formare, ne è mestiero attendere ad altre stelle, percioche la uirtù loro si comunica col lume del Sole, & della Luna per application della Luna alle predette stelle, la qual Luna s'applica a tutti gli aspetti d'esse stelle appressandosi, & scostandosi in ciascun mese. Et però la Luna da gli antichi saui è chiamata la Reina della militia celestiale, & la lampada di netro di Diana. La ragion del primo nome, è questa, perche essendo a noi uicina infonde piu sopra i corpi di sotto, ch'ogni altra uirtù celestiale. Et applicandosi in spatium d'un mese, compie in ciascun mese col lume prestatole, quel che l'altre compiono & fanno in spatium di molti anni. Et però l'eccellente Filosofo Aristotele disse, che la Luna fa in un mese quel che fa il Sole in uno anno, cioè il Verno, la State, la Primavera, & l'autunno, percioche dal suo primo accendimento, infino all'ammezzamento del suo lume, è calda, & humida, come è la Primavera, & dall'amezzamento

zamento del suo lume fino alla sua pienezza è calda; & secca, come la State, & dalla sua pienezza fino al suo secondo ammezamento è fredda & secca; & dal suo secondo ammezamento fino al suo mancamento è fredda, & humida, corrotto il seminale humor flemmatico. Et però se si farà la sementa nel tempo che ella è calda, & secca, si seccherà lo humido sostantiale de semi, il qual si douerebbe formar ne membri della pianta, la quale non uerrà alla sua perfettione. Ma s'in quel tempo ch'ella è fredda, & secca si seminerà, il caldo de semi non si mouerà, ne aiuterà lo humido, & però la sementa non sarà conuenevole. Ma se si seminerà nel tempo della sua corrotta uecchiezza, & che ella sarà fredda & humida, i semi perauentura s'infracideranno, & non si harà utile alcuno del seminato, perciocche nel suo primo accendimento, tutte le cose sono aiutate, & uanno utilmente innanzi, & però è detta la Lampada di uetro di Diana accesa dalla fredda luce, perch' i Poeti fauoleggiando dicono, che Diana è il lume dell'aere, il quale aere spiritualmente è ne corpi delle cose animate. Et la lampada di questo spirito, è il corpo della Luna, il quale formatamente sparge la temperata & riccuuta luce dal Sole, & lo spirito delle cose animate, & gli muoue, accioche mossi sostenghino le uirtù alle naturali operationi, le quali se fossero solamente mosse dal Sole si dissoluerrebbero, per la sua troppa distemperanza & secchezza. Et però il freddo della Luna è ottimamente buono, perciocche contenendo di fuori, & entrando dentro tempe-

ratamente muoue gli spiriti di dentro alle naturali
 operationi, & non lascia che si dissoluiuo per euapo-
 ratione, percioche il freddo temperato circondando
 quel ch'è di fuori, ribatte & ritorna a dietro gli spiriti,
 accioche si confortino nella parte di dentro. Et questo
 è massimamente nelle piante, le quali non fanno senon
 operationi naturali, & non sensibili, percioche i sensi
 si confortano assai piu di fuori, & le cose naturali son
 piu uiuaci nelle parti di dentro. Si dee adunque at-
 tendere che nell'accendimento della Luna si semini
 per le predette ragioni. Conciosia che bisogna consi-
 derare la quarta del cerchio basso, nella quale si muo-
 uono i lumi uiuifici, facendosi in esso la generatione, &
 la corruttione delle cose uegetabili, però non è in ogni
 parte la causa della generatione, ma nella quarta, la
 quale è dall'Ariete al Cancro. Ogni seminatione adun-
 que sarà perfetta quando si faccia innanzi che'l Sole
 entri nell'Ariete, percioche tu non trouerai i semi nel-
 le lor madri, ma gli tirerà nella madrice della terra,
 & gli mouerà col suo uiuifico lume. Et le seminationi
 autunnali allora radicate, si moueranno in conueneuol
 quantità della sua sostanza, & informatione di fiori
 & di semi. Et le seminationi del Verno, giacendo an-
 cora nella madrice della terra, allora germineranno,
 & aiutandole il Sol temperato, fioriranno & produ-
 ranno, innanzi il tempo dell'estrema secchezza. Ne è
 bisogno che s'offeruino molto i uenti, perche quantun-
 que l'Ostro mona, & disponga la terra, & faccia pu-
 lulare le piante, Aquilone quando non è di mortifican-
 te fred-

te freddezza, contiene il seme, accioche euaporando non si dissolua. Ma molto si dee prender guardia che il campo non si semini di diuerse semente insieme, per cioche spesse uolte auiene che l'un seme attrae a se piu che l'altro: & allora l'uno abbrucia l'altro, & alcuna uolta per lo tratto oppposito, l'uno, & l'altro è impedito di modo che non germina, percioche noi uediamo che la pianta posta uicina all'elaboro, o alla scamonea, tira a se le sue proprietà, il loglio posto allato al formento l'incende, & riarde, il simigliante fa il corilo, o il cauolo intorno alla uite, & così auiene di molti altri. Et così senza alcun dubbio la diuersità del seme, corrompe il sottile humido ch'è nel campo per le uirtù contrarie, ilche non fa bene a frutti domestici, si come etiamdio la diuersità de semi de gli animali quando l'un si congiugne con la femina d'una altra spetie corrompe l'uno & l'altro, sì che ne l'uno, ne l'altro fa prò alla generatione, per laqual cosa noi ci debbiamo guardar da questa diuersità in piu cose. Nondimeno si trouano per esperienza certi semi, che non s'offendono insieme, ma seminati insieme, allignano, & fruttificano, & rendono abondanza, si come sono i semi in conuenueuol tempo seminati in terreno ben lauorato dell'atriplice, de gli spinaci, de finocchi, delle lattughe, de petrosemoli, della santoreggia, della bietola, & de cauoli, de quali si diuellon prima gli atriplici, & poi gli spinaci, & de cauoli alcuni per trasplantarli o tutti, et essendo troppo spessi si diradono, si sarchiano, & successiuamente si ricogliono, rimanendoni di qualun-

que sorte semi per la sementa . Oltre a ciò si semina-
no conueneuolmente insieme il formento & la spelta,
il miglio , il panico, & i fagioli , & similmente l'or-
zo il formento. Ma se si gittano i semi nel campo fuor
di misura, diuengono inutili & magri, ma se si semine-
rà il campo secondo la proportion dello humido cibale
ch'è in esso , di maniera che le radici si possino conforta-
re & dilatare, allora la pianta che si lieua su sarà for-
te , & renderà il frutto che esso campo chiede per la
fatica del suo lauoriero . Che adunque si debbe atten-
dere a questo con ogni diligenza , ne lo persuade la ra-
gion naturale, & l'esperienza del coltiuare . Si con-
uiene anco attendere che quel seme che si getta in ter-
ra, non sia perauentura corrotto . Et però Palladio co-
manda che il seme che si getta nel campo , non sia
piu uecchio d'uno anno , percioche se son piu uecchi
d'un anno , son troppo secchi , & la uirtù formatiua
del abbandonato humor radicale , suo proprio subbiet-
to, diuenta uana , & però cotai semi rare uolte fan-
no bene . Oltra ciò s'elegga il formento & tutti gli
altri semi di quella regione , che noi coltiuiamo : schi-
fando quegli che ne son portati d'altri paesi, percioche
tu dei mettere & seminare nelle tue terre tutte quelle
elette sorti di arbuscelli & di biade , di che tu hai fat-
ta la proua . Ma nella nuoua generation de semi, non
si dee mettere tutta la sua speranza , se prima non s'è
fatta esperienza . Et nota che i semi ne luoghi hu-
midi tralignano piu tosto , che ne secchi. I Greci autori
comandano, che i legumi si seminino nella terra sec-
ca,

ca, ma la faua, solamente nella humida. Et anchora che si debba seminar ne campi temperati, nondimeno se la secchezza sarà lunga, i semi gettati non meno si conserueranno ne campi, che ne granai. Et se la necessit  costringe che si sper  alcuna cosa della terra salsa, ui si seminer , o planter  dopo l'autunno, accioch  la sua malitia si laui & purghi per le pioggie del uerno. Et se ui si planteranno arbuscelli, ui si dee metter sotto qualche poco di terra dolce, o di arena di fiume. Ne luoghi uliginosi, sottili, freddi, o uero ombrosi, si semina acconciamente il grano; & gli altri semi che si seminano innanzi al uerno, del mese di Settembre intorno all'equinotio, quando il tempo   fermo & chiaro, accioche le lor radici s'appicchino & germinino innanzi che uenga il uerno. Ma ne luoghi secchi, grassi, caldi, o disposti al Sole, si seminino dopo i predetti tempi, & non s'indugino fino al gelicidio del uerno. Si fanno oltre a ci  semenzaie, ne quali si nutriscono cosi i semi, come gli arbuscelli, accioche quando saranno cresciuti, si possino trasporre in altro luogo. Et cotal semenzaio desidera cotal terreno, & cosi apparecchiato, come di sotto si ha scritto nel uicino trattato. Ma come scrive Varrone, quelle cose che nascono nel semenzaio, se i luoghi saran freddi, essendo di molle & tenera natura, si conuen- gon coprire nel tempo della brina con frondi, o con strame; ma se ui sar  piovuto, si dee uedere che l'acqua non ui si fermi da nessuna parte, percioche l'acqua per il suo gielo   un ueleno alle radici tenere sotter-

ra, & di sopra a gli arbuscelli, percioche non crescono egualmente in un tempo medesimo, perche mentre ch' elle si nutricano sotterra, di sopraterra son cerciate da uno aere piu freddo. Che questo sia cosi, ne l' insegnano le cose seluatiche, lequali non fanno ciò che sia seminare; percioche sogliono nascere prima le radici, ne procedono piu oltre, se non quando uiene il Sole. Le cause della radice son due, percioche alcuni arbori naturalmente producono le radici piu lunghe che non fanno gli altri, & perche alcuna terra dà piu ageuolmente la uia alle radici, che un'altra. Ma se il semenzaio sarà d' arbuscelli, si legheranno fra due tauolette, l'una dalla destra parte, & l'altra dalla sinistra, le cime che sono per natura piu frali, come sarebbe de gli oliui, & de fichi. Oltre a ciò scriue Catone, che la terra del semenzaio, dee esser tale, quale desiderano i semi, o gli arbuscelli che ui son seminati. Dice parimente che i piantoncelli non debbono auanzar sopra terra, se non quattro dita, & che le cime si debbono ugnere con sterco bouino.

Della piantagione, & del modo di piantare,
& della scelta delle piante. Cap. XXII.

DE gli arbori, alcuni sono che fanno frutti, il cui seme è rinchiuso nella carne de frutti loro, & alcuni sono che non fanno frutto alcuno, sì che ui si possa trouar seme, dal qual possa nascere una pianta simile. Di quegli che fanno frutto et seme, alcuni lo fanno picciolo & debole, & alcuni grosso potente, & rinchiuso in
dura

dura scorza . Quegli che fanno il seme picciolo & debole, hanno uirtù generatiua diffusa così nel seme, come ne rami, & però si puo piantare dall'uno, & dall'altro, & faranno, anchora che il piantar di cotal seme sia piu pericoloso, & qualche uolta di troppa lunga speranza, & che di quello ne nasca anco pianta nõ domestica, ma saluatica . Ma il piantar de rami uien piu tosto, & s'appiglia piu ageuolmente, & ne nasce pianta domestica, & non saluatica, se il ramo sarà tolto da pianta domestica, & non da saluatica. Et di questa generation sono le uiti, i melagrani, i fichi & molti altri . Ma quelle che fanno il seme forte, hanno uirtù generatiua, & massimamente raccolta in esso seme, & però nascono meglio al detto seme che de rami, & di questa generatione sono, le noci, le castagne, le mandole, & simiglianti . Ma gli arbori che non fanno alcun frutto, hanno necessariamente la uirtù generatiua diffusa ne rami, non hauendo la natura loro assegnato luogo spetiale oue esse raccoglino lo sperma o il lor speme . Et però gli arbori diuelti da essi rami con le sue gemme, o diuelti da esse piante con le radici, o senza la madre delle radici, ottimamente s'appigliano, et massimamente quelle che hanno i pori aperti, per iquali trapassi ageuolmente il nutrimento . Ma se tu desidererai piantar piante d'altro luogo diuelte, o sia di semi, o di rami, o di radici, considera molto bene s'il luogo, nel qual tu intendi di piantare, sia disposto all'insidie delle bestie, o chiuso, & difeso dal nocimento della lor roditura . Et se egli è disposto all'insidie delle be-

stie, & assai meglio un luogo chiuso, libero nondi-
 meno dall'ombre, & la cui terra sia libera, soluta,
 dolce, & alquanto letaminata, & ottimamente ca-
 uata con la marra, & massimamente leuandosi la
 nuoua terra, & rinuolgendola di sotto in sù. Tutti i
 semi, i rami & gli arbuscelli si piantino nel semen-
 zaio distanti l'un dall'altro un piede o due, quando i
 semi son forti, come le noci, le mandole, & simiglian-
 ti, ma se saranno deboli, come la uite, i melagrani,
 le palme, i peri, & simili, si ponghino tre, o quat-
 tro insieme, accioche la uirtù debole dell'uno si sosten-
 ga per l'aiuto dell'altro. Et le herbe nascenti assidua-
 mente & con spesso cauamento si dissipino & dira-
 dichino, ne ui si semini alcuna herba domestica.
 Si annaffino parimente nel tempo del grā caldo, quan-
 do non pioue. L'acqua con laqual si annaffia, non
 sia fredda mortificante, & un pezzo innanzi trat-
 ta del pozzo o della fonte, ma si prenda dalle pisci-
 ne, o dal palude del letame, o dalle fosse corrotte.
 oueramente sia delle fontane, & de pozzi, pur che
 poi che sarà tratta, sia posta in alcun luogo, oue il
 caldo del Sole la habbia retificata. Alla qual uar-
 rà molto se ui metterai dentro un poco di letame mo-
 uendola, & ingrassandola spesso. Et poi che le cime
 delle dette piante haranno fuggito l'ingiuria della
 roditura delle bestie per due o tre anni, si deono tra-
 spor con tutte le radici nelle fosse, cioè nel luogo oue tu
 hai deliberato ch'elle stian sempre. A lato alle qua-
 li tu ficcherai de pali, & se ti parrà che bisogni guer-
 niscile

niscile di spini . Ma se'l luogo è chiuso & difeso dall'ingiuria delle bestie , metti incontanente i semi, i rami, o le piante ne luoghi oue esse hanno sempre da stare , & dà loro quell'aiuto , ilquale io dissi di sopra in quelle cose che son da nutrire nel semenzaio . Ma gli spatij tra gli arbori , & le uiti si facciano secondo la moltitudine de gli arbori , & la prouata usanza delle terre , & spetialmente secondo che si dirà a suo luogo di ciasuna pianta . Le fosse si facciano larghe & profonde , secondo la grandezza de gli arbuscelli , & delle radici , pur che nella terra arida o posta a pendio si piantino piu profondamente , & nella humida & bassa si piantino men profonde , & nella mezzana si ficchino mezzanamente . Et se la terra è troppo cretosa , si mescoli con sabbione & con letame molto ben trito . Et s'ella fosse troppo arenosa , ui si ponga il letame con la creta , di maniera però che nella terra magra si metta piu letame , & nella grassa meno . Et il letame che ui si mette non sia di porco , ma d'altri animali & ben maturo . Quando la pianta o domestica o saluatica si traspone , la parte ch'è uolta al meriggio si segni con un segnal rosso o con qualch'altro modo , accioche trasportandola si planti uolta uerso quella medesima parte del cielo , alla quale ella era anco uolta da prima . Ma quando tu metti le piante dentro alla fossa , taglierai dalle radici tutto quello che tu trouerai magnato . Nondimeno si dee auertire che la terra, nella qual si pianta, non sia troppo molle, ne trop-

po secca quando ui s'adatta la pianta, percioche la troppo molle non s'adatta acconciamente alle radici, & la troppo secca con la sua troppa secchezza consuma la natural humidità delle radici della pianta. Ma tenendo il mezzo tra l'uno e l'altro sia poluerizzabile, o dissolubile, accioche conuenuolmente s'adatti alle radici, o a rami piantati senza radici, & si calchi mezanamente co piedi. Ma se la necessità ti costringesse a piantar in terra troppo secca, o troppo molle, si prenda buona terra di qualch'altro luogo, & mettine nella fossa tanta che tu cuopra le radici delle piante, o ueramente che tu empia tutta la fossa, se tu ne barai però tanta che basti. I predetti piantamenti si faccino del mese di Ottobre, o di Nouembre, ne luoghi aridi, montuosi, e valdi, accioche la troppa secchezza della istessa terra si temperi intorno alla pianta per la humidità del uerno. Ma ne luoghi humidi, uallicosi, & freddi, si piantano piu conuenuolmente nel mese di Febraio, et di Marzo, accioche la superflua humidità del uerno et del luogo nō ammorzi il caldo naturale della debil piāta. Ma ne luoghi téperati, si pianta, o traspianta nell'un et nell'altro assai conuenuolmente. Et ciò che si ha detto, ha luogo propriamente in quelle cose, lequali si piantano con le radici. Ma quelle che si piantano in semi, si debbono por nel mese di Gennaio, non piu che quattro dita sotterra, accioche il seme ingrossato del mese seguente di Febraio, incontanente sentendo il caldo del sole, & della primavera, apra la corteccia, & pululi la nuoua pianta.

Ma

Ma se il luogo sarà caldo & secco, conueneuolmente si pongono d'Ottobre, o di Nouembre. Et i rami che si piantano senza radici, si ficchino & ponghino del mese di Marzo allora che saranno tagliati dall'arboro, essendo già infuso il sugo nella uerde corteccia. Il piantamento de quali si potrà anco fare assai acconciamente del mese d'Ottobre, dopo l'humido autunno, non essendo ancora lo humore il uiuifico spirito della pianta rifuggito alle radici. Percioche se nel tempo del gran freddo quando il calor natural dell'arboro si rifugge alle calde uiscere della terra, conducendo seco lo humore, & lo spirito, si ricideranno dalla madre i rami, o i pampani per piantare, poi che saranno piantati cresceranno debolmente. Il ramicello che si dee piantare, non si ha da torcere, o lacerare a modo alcuno & quella parte dalla qual si spera ch'escala radice, non patisca punto, e spetialmente in quei rami che hanno i pori larghi, & la compositione del legno rara, o le midolle grandi, come il salcio, la uite, & simiglianti. Ma in quelle piante, le quali hanno sodo & spesso legno, si come il bosso, la sauina, & simiglianti, forse farà prò se si fenderà la parte di sotto del ramo, & se nella tagliatura si metterà una petruzza, accioche entrando ageuolmente lo humor terreste per la lunghezza de pori della pianta la nutrisca, & la faccia andare innanzi. Et il ceppo di sotto che si dee ficcar in terra, si tagli co ferri taglienti, in lungo per trauerso, & non in tagliatura rotonda, o uero si squarci dall'arboro, percioche in cosi fatto modo, ha-

rà i pori, per i quali riceue il nutrimento, più aperti. Io penso ch' in ogni piantatione che si dee fare dopo il uerno ne luoghi caldi & secchi, sia utile, se riempiendo la fossa di terra mischiata con un poco di letame maturo, s' inaffierà con sugo o cō lauatura di letame, ma leggiermente, accioche non s' assodi la terra, & la fossa si lasci un poco uota, accioche nel tempo della state raccoglia le pioggie, lequali temperino la sua superflua secchezza. Ma in quelle piantagioni che si fanno innanzi al uerno, sarà meglio raccor la terra intorno alle piante, & quella fortemente costringere, accioche la troppa humidità che impedisce la digestion dello humore non si raccoglia alle piante. I rami che si debbono piantare, sieno più tosto di due anni, che d' uno, fuor che quei delle uiti, & d' alcuni altri, i quali debbono esser d' un' anno. Et questi tali s' elegghino, allegri, sugosi, risplendenti, & occhiuti di molte gemme grosse. Et sieno ridotti solamente ad una materia. In molti si taglia acconciamente la cima di sopra, & si lasciano lunghi a un certo segno ordinato, si come nel salcio, nella uite, nell' oliua, & nell' olmo, a cui piace, & in certi altri a questi simiglianti.

Dell' innestare & incalmare, per le quai due cose le piante saluatiche si fanno domestiche. Cap. XXIII.

L' Innestamento si fa in molti modi, ma quel che massimamente uale, accioche per esso si muti la rozza disposition delle piante saluatiche in domestica &

conueneuole all'uso, è questo, che si faccia l'innestamento delle piante, in piante simiglianti secondo la generatione & non secondo la spetie, si come del pero in pero, del melo in melo, & così de gli altri. Percioche se le piante per generation diuerse s'innestano in altre piante diuerse, il nutrimento di così fatte piante alterato & mutato ad altra disposition di piante, a pena nutrirà bene, & perauentura corromperà la pianta annessata per la ragion che noi dicemmo della corruttion de semi de gli animali, & de campi, quando i semi di diuerse sorti si mischiano insieme. Percioche tra tutte le cose animate, le piante hanno tra loro grandissima simiglianza; & benché gli arbori nelle sue spetic sieno differenti, nondimeno il legno d'una spetie dell'arbore, non è molto differente dal legno della spetie d'un'altro. Et questo auiene, percioche la forma formal delle piante, tra le cose animate è più immersa nella materia, & quasi nulla o poco sopra essa eleuata, per la qual cosa la sua uita etiandio è occolta. Auiene adunque per questo che il nutrimento d'uno arbore, ha la prima digestione a bastanza per nutrire un'altro. Et aggiunta la seconda digestione, per l'altra conuerte il sugo in sapore & in figura di frutto, secondo che si conuiene alla seconda. Et però quando ancora le piante s'innestano in quelle che son dissimiliglianti ad esse, s'appigliano & fruttificano. Nondimeno il migliore innestamento della pianta, è si come io dissi, nel suo simigliante quanto più

si puo, & spetialmente in tronco o in rami tutti ag-
 gliati si come io ho spesse uolte prouato. Inoltre di-
 ce Varrone che l'innestamento è miglior nell'arbore
 domestico, che nel saluatico: pciocche produce miglior
 frutti. Et è parimente miglior se si fa più da basso nel
 pedale, ch' in alto ne rami, perciocche il mutamento si
 fa meglio nel tutto che nella parte. Et perche ogni
 innestamento si fa per ficcamento d'una pianta in u-
 n'altro legando, si fortemente, che la pianta innesta-
 ta quasi sparge le sue uene radicali in quella pianta,
 nella qual s'innesta, di qui è che quella pianta la cui
 tenerezza è tanta che si rompe & si schianta più to-
 sto che si possa ficcare & legare insieme, non si puo in
 alcuna pianta annessare. Et però le herbe che han-
 no i gambi teneri, come quelle da mangiare, e i trop-
 po teneri rampolli non si possono (mentre ch' elle si
 stanno a quel modo) innestar alcuna pianta, percio-
 che innestate nō metton tosto le radici in quella pian-
 ta, nella quale s'innestano; ma bisogna ch' in processo
 di tempo si fortifichino, & continouino insieme con
 quella pianta, nella quale elle sono innestate. Questa
 è adunque la cagione che la pianta tenera non si puo
 innestare, ne in pianta tenera, ne in dura, ne in simi-
 le ne in dissimigliante. Ne anco s'innesta conuene-
 uolmente in quella ch' è molto dura, perciocche la mol-
 to dura, non riceue ageuolmente in se le uene radicali
 per rispetto dell' aridità & della difficoltà del duro
 foramento. Et però cotali innestamenti per lo più fan-
 no male; ma coloro ch' innestano, debbono cercare

rami

rami piccioli, odorosi, & freschi, ne quali sia molto sugo & poca durezza, i quali possino sostenere il legamento, & che ageuolmente s'apriano dal calor naturale; percioche questi cotai rami quando s'innestano, tosto s'aprono uerso quella pianta, nella quale s'innestano, & mettono in quella le uene radicali, per le quali suggono meglio il nutrimento che non farebbono dalla terra. Et però allora la pianta innestata s'appiglia meglio che se fosse fitta in terra. Et questa è la ragione dell'innestamento del rampollo, oltra quel che s'è detto di sopra nel presente libro. Oltre a ciò si debbono innestare i rampolli sterili, perche quelli che fan frutto, pongono tanto nel frutto, che possono uenir ageuolmente al debito crescimento. Et si debbono torre quei che son nati di nuouo, per le predette ragioni, & quelli che sono occhiuti, di molte et grosse gemme & spesse. percioche doue è moltitudine di gemme grosse & spesse, quini è abbondanza di uirtù generatiua, la qual massimamente consiste nello humor digesto, & spesso & ottimamente mischiato et coadunato nelle gemme. Si debbono parimente tagliar dalla parte Oriental dall'arboro, perche in quella più ch'in altra parte, ne rami per lo illustramento del temperato caldo del Sole è caldezza & humidità, le quali due cose son cagione della uita in tutti gli animali, ancora ch'allignino anco gli altri rami che si apprendono dall'altra parte. Bisogna anco sapere ch'i modi dell'innestare son molti, co quali le piante ottimamente s'appigliano, & si mutano di saluatiche in

domestiche. **I L P R I M O** è che tu tagli tutti i rami del medesimo arbore per lo trauerso oltra la metà del midollo, & si leghino incontanente insieme le tagliature, come si legano le ferite o le piaghe, & ui si metta poi intorno cera o uer loto, per difesa della pioggia o d'altro nocumento che potesse uenir di fuori, & si debbono guernire di pertiche conueneuoli, accioche non si possino rompere, o aprir le piaghe loro per dimenamento di uenti, percioche saldata incontanente la piaga, la parte di sopra produrrà frutto corretto in sapore per la digestion del sugo fatta nel nodo, & questo modo si chiama propriamente **I N N E S T A R E**, il qual non muta la pianta in altra spetie o generatione, ma trasmuta di saluatico in domestico. **I L S E C O N D O** modo è, ch' il medesimo arbore si tagli nel pedale, & togliendosi un de suoi propri rami di sopra, si innesti nel suo medesimo tronco. percioche appigliandosi allora la pianta innestata, produce frutto d'altra generatione in sapore, in quantità, & in figura di quel che produceua prima. Et questo modo fa tutte le diuersità che sono tra i meli, i peri & tra tutti gli altri frutti. percioche la forza del nodo, & della conuersion de porri che prima saluano è tanta, che esse indirizzano il sugo ritenuto da nodi & da porri, ad altra forma di pianta, la qual forma si mostra nella quantità & nel sapor de' frutti come dice Alberto. **I L T E R Z O** modo s'è ritrouato nella uite et in alcune altre piante, lequali crescono di midolla, cioè che la gemma d'una uite si taglia fino alla

midolla, con tagliatura profonda, & ritorta da ciascuna parte a trauerso, & si toglie poi altrettanto della gemma d'un'altra uite & si parte in luogo dell'altra & farsi la legatura come ne gli altri nesti, & allora s'appiglia & fruttifica, & forse che questo si farebbe anco ne gli altri arbori, ma nella uite è cosa prouata. IL QVARTO modo d'innestare è quello per lo quale il ramo d'uno arboro s'innesta in un'altro, & s'appiglia & fruttifica in esso per lo modo che più uolte s'è detto, & questo modo regolarmente quando sarà de più simiglianti, sarà migliore, & s'appiglierà meglio, & si fa propriamente in quegli arbori che hanno i pori dritti, & che prendono il nutrimento dalla radice per le tuniche di legno. Ma questo modo & simigliantemente il secondo si divide in più modi. Et l'un modo è quello per lo quale il rampollo che si dee piantare, si mette tra la corteccia & il legno della nuoua madre. Il secondo è quando il rampollo si ficca nel legno fesso. Il terzo è quello che si fa a modo d'impiastro. Il quarto è quello che si chiama a bocciuolo. Il Quinto è quello che si fa nella pertica uerde dell'amedano o del salcio forata. De quai tutti modi nedremo per ordine. IL PRIMO modo col quale il rampollo si mette tra la corteccia & il legno si fa così. Taglisi con la sega bene acuta il tronco in luogo netto & sugoso, & poi facciamolo pulito di sopra con la fascia della corteccia. Indi leghiamolo con uinco di salcio o d'olmo, & quini tra la cor-

maniera. Seghisi il tronco, & si pulisca di sopra al modo predetto, et poi si fenda in quella parte, la qual è più sugosa & ch' in quel luogo paia hauer la corteccia piana & conuenueole alla agguaglianza del rampollo laqual cosa tu trouerai massimamente la doue lo spatio è maggiore trà la corteccia & la midolla per l'abbondanza del nutrimento che corse & andò a quella parte. Ma se tu legherai la sommità del tronco innanzi che tu lo fenda, lo difenderai da troppo lunga fessura. Dopo formerai il conio lungo due dita o poco meno nel rampollo, tagliato dall'una parte & dall'altra, salua la midolla & aperta la fissura con qualche conio, et tolta uia de labbri della fessura ogni lanugine se ne ne fosse, & con la punta d'un picciolo coltello ui ficcherai dentro il rampollo, di maniera che la corteccia s'aguagli alla corteccia dalla parte di dentro & il legno al legno dalla parte di fuori, accioche il sugo tra la corteccia e il legno, possa meglio & più liberamente scorrere & trapassare, & la tagliatura del rampollo ottimamente s'accosti al tronco della nuoua madre. Et poi leuato uia il conio, accioche il rampollo messo nel tronco per se medesimo si constinga, si ponga sopra le fessure et le cortecchie che si hanno da congiugnere insieme alquanto della corteccia del medesimo arbore, o di panno lino incerato, & si leghi strettamente con un vinco. Dopo questo come dice Catone, messa prima poluere sottilissima nella parte disopra della fenditura, ui si ponga acconciamente creta molto ben serrata cō un poco di terra

& di letame bouino come disse il medesimo, o uera-
 mente cera sopra il tronco & la legatura, a difesa
 del caldo del uento, & della pioggia, & si facci con
 una pezza. Et io l'ho più di mille uolte prouato, &
 sempre ho trouato che basta solo la creta ben calcata
 & stretta senza sterco bouino, senza terra & senza
 cera o poluere nella fenditura. Queste cose faranno
 anco prò, accioche il uapore che sale dalla radice per
 nutrir il nuouo figliuolo, uscendo fuori non gli sia tol-
 to & negato. Nondimeno si dee notare che l'atto &
 l'operation di questo cosi fatto modo, si uaria secondo
 la diuersità della grossezza & della sottigliezza del
 lo stipite che si dee innestare, & del tagliar del conio
 del rampollo, percioche o il pedale che si dee innesta-
 re è molto più grosso ch'il rampollo, o egli è poco più
 grosso, o niente più. S'il pedale è molto più grosso si
 puo fendere in due modi, l'uno è che dall'una parte si
 metta solamente fino al midollo con scarpello a ciò
 conueneuole & ui si ficchi solamente un rampollo,
 l'altro è che la fessura passi dall'una parte dello sti-
 pite all'altra, & ui si pōghino due rampolli cioè un per
 parte, o ueramente un solo da una parte secondo che
 più piacerà, lasciando l'altra parte uota et senza nul-
 la. Ma se'l pedale è un poco più grosso del rampollo,
 si fende necessariamente nel mezzo & riceue sola-
 mente un rampollo. Ma ouunque si dec solamente
 porre un rampollo, si dee formar il conio di maniera
 che fatta la tagliatura, rimanga da ciascuna banda
 la terza parte di una conueneuol corteccia. Ma nel-
 la

la parte che dee stare infra il pedale, non si uegga punto di corteccia o di larghezza, o uero un poco, secondo quel modo col quale il rampollo meglio s'adeguata tanto nella corteccia quanto nel legno del tronco di fuori & di dentro. Ma doue si hanno a metter due rampolli, si faccia la tagliatura del conio da due parti fin quasi uicino alla midolla & uada al taglio. Dall'altre due parti sia quasi della medesima larghezza, di maniera che la parte un poco più larga, rimanèdo con tutta la corteccia, s'aguagli di fuori con la corteccia della madre. Ma la parte più stretta, rimossa & tolta uia la corteccia di fuori, si dispōga uerso la midolla del tronco di dentro. Ma se il tronco è eguale al rampollo che si debbe innestare, si formi il conio sì che dall'una parte & dall'altra sia corteccia & l'una & l'altra s'aguagli, & posto una corteccia o una pezzetta sopra le picciole fessure, si leghi con uinco sottile & stretto o con picciola cordicella con poca strettura, & poi con creta o con cera si fasci con la pezzuola. Et questo modo s'appiglia ottimamente presso alla terra, & in alto & nella sommità. Et tutte queste forme che si fanno fendendo il pedale, si possono conueneuolmente fare del mese di Febraio et di Marzo, & anco del mese d'Aprile s'il rampollo si priuerà d'ogni sua parte tenera. Et si fa meglio, se si coglieranno innanzi che mettino, & lungamente si serbino sotterra in luogo freddo & ombroso, con le cime scoperte fuori. Et etiandio del mese di Gennaio l'innestamente fatto con riscaldamento

di fuoco s'appiglia, conciosia ch' il sugo raccolto insieme discorre con l'aiuto del fuoco. Ma allora sarà l'innestar migliore di tutti gli altri & meglio si appiglierà, quando sarà già entrato nella corteccia il sugo uerde & che le gemme cominceranno a farsi uedere. Ma io feci già nesti di meli intorno al principio d'Agosto di rampolli nati in quella state, & s'appigliarono assai conueneuolmente. Ma così fatto innestamento si dee far sotterra o poco sopra essa, accioche la pianta innestata per lo cumulo della terra si difenda da tanto caldo, o ueramente se le sospenda di sopra qualche uaso che distilli. Et il nesto con questo aiuto, si potrà in questo tempo formare in un' altro. Si fa etiamdio questo innestamento (secondo che dice Varrone) comodamente nel solstitio estiuo, & nel segno della canicula, & massimamente nel fico, si come ampiamente ho scritto nel trattato dell'innestar i fichi. Si puo etiamdio far il predetto innestamento sotterra, et intorno alla terra, o poco di sopra, oue senz'alcun dubbio i ramicelli innestati s'appiccano, & uengono meglio ch' in tutti gli altri luoghi, perche quiui il legno & la corteccia diuenta humorosa per beneficio del Sole che ui s'accosta. L'innestamento del qual luogo si conuiene più alle piante picciole nelle quali si fa il nesto. Ma se la pianta sarà mezanamente grande, sarà più utile innestarla ne luoghi più alti oue la corteccia sia netta & sugosa ch' innestarla appresso terra, percioche il frutto s'indugierebbe in molti anni. Tuttauia quanto l'innestamento si fa più basso, tanto più

più il frutto si domestica, secondo che habbiamo ragionato di sopra. Ma se l'arbore sarà grande & con molti rami nessuna cosa sia più utile che segare i rami ne luoghi più netti, & quivi innestar quanti rampolli ti piacerà. Ma se l'arbore sarà uecchio intanto che le corteccie de rami sien troppo crespe & rugose & consumate di humore, cotal arbore si dee lasciar tagliato infino al seguente anno, & allora s'innestino quei rampolli che ui saran nati più freschi & più begli, & che siennel più acconcio luogo della pianta situati, tagliati & gittati uia tutti gli altri d'intorno, i quai rampolli potranno esser tanti quanti piacerà all'innestatore. percioche cotal arbore nutrirà abbondeuolmente ogni numero di rampolli, Ma il modo dell'innestar che Palladio chiama impiastrare, si fa come egli medesimo dice in questa maniera. Si segna due dita intorno intorno a quella gemma de rami nouelli, netti, & abbondeuoli, laqual mostra d'andare innanzi, di maniera ch'ella sia situata nel mezzo del segno, & poi se ne lieui sottilmente la corteccia con uno acutissimo coltello in tal modo che non si offenda la gemma. Si lieui parimente di quell'arbore nelquale noi uolemo innestare, insieme con la gemma l'empiastro, di luogo però netto & abundante, & quivi conuenientemente calcato intorno alla gemma si dee strignere & accostar con legami senz'offesa del germoglio, di maniera che quella gema che s'appiastra, riempia il luogo della prima gemma. E poi ugnila di sopra con loto, lasciàdo tutta la gema libera e aperta,

alla qual cosa gionerà molto se si porrà sopra la gion-
 tura & la fenditura della corteccia, una straccietta
 con cera, a di fesa de nocimenti di fuori, & a riteni-
 mento del sugo nutritiuo e del calor uinifico. Seghe-
 rai dopo questo i rami di sopra dell' arbore, acciò che
 la madre uolèdo nutrire i propri figliuoli cioè i rami,
 non lasci perir l'altrui figliuolo datole per utile. Pas-
 sati poi uenti giorni o più, sciolti i legami, tu troue-
 rai la gemma del seme esterno, esser marauigliosa-
 mente mutata nelle membra dell'altr' arbore. Et que-
 sto modo si dice che si puo far del mese di Giugno, aue-
 gna che poco prima, & poco dopo s'appigli, pur che si
 prenda gemma conuenuevole e buona. Il modo che uol
 garmente si chiama a bocciuolo, il quale è molto si-
 migliante al modo che di sopra si ha detto, si fa in que-
 sta maniera. Pongasi un bocciuol picciolo di grossez-
 za d'un dito & lungo, leuato da nuouo rampollo con
 la gemma nel mezo, in nuouo rampollo d'una mede-
 sima grossezza spogliato della sua corteccia & fessa
 in tre o in quattro parti, & si calchi tanto (con dili-
 genza però) alla parte di sotto, che s'accosti meza-
 namente stretto al legno del tronco, & la corteccia
 dell'anello del bocciuolo non si tagli. Et la gemma
 posta sopra il luogo della gemma leuata si pōga o nò,
 nondimeno senz'aiuto d'alcuna legatura o d'alcuna
 altra cosa s'appiglia & alligna, ma si dee leuar all'in-
 torno ogni altro rammuscello, accioche non toglino il
 nutrimento a quel ch'è innestato. Nondimeno da-
 rà grande aiuto al nesto, se prendendo la corteccia si
 taglierà

taglierà di maniera che il bocciuolo che ui si mette, s'agguagli sottilmente alla corteccia che ui rimane, & per questa cagione si dee porre una pezzuola & poi la creta sopra la giuntura & sopra tutto il bocciuolo, lasciando la gemma libera & scoperta, & accioche la creta non caggia, si dee fasciar con una pezza di lino, & questo modo si fa del mese di Marzo quando la corteccia si diuide & parte dal legno, & del mese d'Aprile, & di Maggio, se i rampolli colti innanzi che germinino si serberanno, posti alquanto sotterra in luogo ombroso & freddo, accioche sien pululino ne mettino. Si è similmente prouato nel mese di Giugno, & intorno alla fin di Luglio, ch'un picciol bocciuolo leuato con la gemma d'untenero & nuouo rampollo & posto in un altro tenero & nuouo rampollo della medesima grossezza, agguagliasi la gemma o no, s'appiglia ottimamente senz'alcuno aiuto di legatura o d'altra cosa. Et cosi questo modo, come anco il prossimo detto di sopra che si chiama impiastrare, ha solamente luogo in quegli arbori ne quali il sugo è grasso nella corteccia come ne fichi, ne gli oliui, ne castagni & in simiglianti. Si puo anco senza tagliar il rampollo che s'innesta leuare il bocciuolo, et porre in quel luogo il domestico della medesima grossezza e tagliato dall'una parte legarlo col filo, e apparecchiarlo come s'è detto di sopra, & quando parrà che sia appreso, tagliar di sopra al bocciuolo, percioche lasciando la cima, attrahe più fortemente il sugo al boc-

bocciuolo, che s'ella fosse tagliata. Et in questo modo se ne possono formare molti della medesima spetie & di diuerse in un solo rampollo. Ma il modo che si fa nella pertica dell'amedano o del salcio si fa cosi. Forisi le pertica o il bastoncello uerde di detti legni con una triuella sottile & acuta, di maniera che tra l'un foro & l'altro rimanga lo spatio d'un mezzo piè, & messui dentro i rampolli con la corteccia alquanto raschiata, si ponghino nella fossa a giacere co rampolli uolti in sù, in tal modo però, ch'alquanto della sommità della pertica del salcio, rimāga sopra la terra. Et passato l'anno, leuata quindi tutta la materia & tagliata la pianta tra rampolli, la porrai con molte delle sue radici nella fossa ordinata, alla quale per auentura farà prò, se si tureranno bene all'intorno le fessure loro & i fori con creta o con cera. V'n certo huomo mi affermò già, che hauea prouato questo innestamento in palo di salcio uerde, forato solamente fino alla midolla, & disse che hauea messo i rampolli d'ugual grossezza rimossa la corteccia, fin ch'essi entrano nel foro, accioche la corteccia del rampollo s'aguagliassi alla corteccia del palo, & ch'egli hauea turato con la cera ogni fessura, & che hauea posto il palo a giacere quattro dita sotterra in luogo acquido so, di modo che del palo non apparue sopraterra altro ch'i rampolli, & ch'ottimamente s'apprese & segato il tronco tra rampolli, disse ch'egli hauea piantato ciascuno per se, & ch'ottimamente s'appresero. Columella racconta un'altro modo d'innestare & dice.

Che

Che l'arbore si dee forar con la triuella infino alla middolla, e ch'il foro sia dentro leggermente inchinato, et trattane prima ogni scheggia o rottura, ui si dee ficcar strettamente la uite o il ramo misurato nella sua grossezza alla misura del foro, ilqual ramo sia sugoso e humoroso, lasciando fuori una gemma o due & che poi il detto luogo si dee diligentemente coprire d'argilla & di musco, & disse che anco le uiti si poteuano innestare a questo modo nell'olmo. Et i due predetti modi si possono acconciamente fare del mese di Marzo, nel principio d'Aprile, & nella fin di Febraio, quando il sugo uerde & nouello, dissoluto per lo caldo dell'aere, si muoue per la corteccia. Scrue parimente Varone, che a suoi tempi fu ritrouato un'altra modo d'innestare ne gli arbori propinqui & era cosi. Si traponga dall'arbore che si uuol che habbia il rampollo, un ramicello in quell'arbore che si uuol annessare, & si fichi nel suo ramo fesso, in quel luogo oue occorrerà assottigliato con la falce quel che è di dentro dall'una parte & dall'altra, di maniera che da quella parte che dee star disopra & riguardar il cielo, la corteccia sia agguagliata con la corteccia. Et si procacci che la cima di quel ramo che s'innesta sia diritta al cielo. L'anno dopo che sarà appigliato, si taglierà dall'arbore ond'egli prese il suo nascimento. Per le predette cose adunque è manifesto, che auegna che l'innestare che si fa in simiglianti piante sia migliore, nondimeno molte uolte anco s'apprende & alligna per lo piu nelle dissimiglianti, & fa marauiglie infinite, lequali si manifesta.

DI T. CRESCENTIO

no a coloro che desiderano di farne la proua & che si essercitano in cotali cose.

Per quali dispositioni & in quali si tramuti la pianta di saluatica in domestica.

Cap. XXIIII.

PER le cose che disopra si son terminate, noi sappiamo che le piante saluatiche sono spinose & scabbiose nella sostanza della corteccia, & di poche frondi & di molti frutti, & in quantità minori, & di sughi più acuti & più secchi. Et tutte queste cose non dubitiamo ch'auenghino alla pianta se non per cagion del suo nutrimento. Et però la pianta si muta in tutte queste dispositioni per lo nutrimento del cultiuator del campo in dispositioni cōtrarie; percioche la spinosità uiene per lo humido nutrimental intenso, ilquale è costretto andare dalla midolla alla corteccia per la sua estensione. Et questa si muta in domestica per l'abondanza dello humido, laqual non patisce ch'il caldo s'acuisca, ma lo rompe, & non lascia ch'il terrestre si raguni, ma l'infonde & lo fa correr ne pori della pianta. Et simigliantemente l'abondanza dello humido medesimo in diuisione di maggior foglie, & questo anco fa, accioche i frutti delle domestiche sien maggiori. Et perche lo humor delle piante saluatiche è poco & sottile per lo picciolo nutrimento loro, sarà lo humore delle domestiche spesso & uiscoso, & penderà al flemmatico per la sua abondanza, & per lo mischiamento de letame che sa-

rà dato loro . Et lo humor poco & sottile ageuolmente si sparge dal calore , & si diuide in molte parti, & però i frutti de gli arbori saluaticchi son molti in numero , & non son uerminosi , ma interi & saldi , & lungamente si mantengono su gli arbori, percioche il poco & sottile humore non si corrompe cosi di leggiere , ne cosi ageuolmente chiude il poro della sua uegetatione per loquale sugge dall'arbore . Et massimamente quando nel medesimo humido, il calore, si come in suo proprio subietto sia acuto . Ma lo humor abondante spesso & uiscoso scorre per gran parte in uno , & non è di cosi ageuole digestione , percioche il suo calore è pigro & non acuto . Et però per suo rispetto i frutti si fanno grandi , ma non tanti in numero come si fanno per il calor poco , sottile , & acuto . Et il suo calor tepido & pigro lascia tosto chiudere il suo poro per lo quale sugge dall'arbore , di maniera che molti di cosi fatti frutti caggiono innāzi che sien maturi & ageuolmente diuengono uerminosi . Et i nodi de nesti massimamente son quella cosa , laqual emenda il sugo & digerisce nelle piante domestiche , percioch'essi ritengono lo humido nelle lor tortuosità & ne pori trauersati , fino a tanto che egli si maturi & peruenga a sapor soaue . Et cotale è il lor mutamento per l'innestamento de gli arbori domestici . Ma quelle piante che son della generation delle biade , & de camangiari , s'addomesticano solo per coltiuamento & per cibo, in quanto che le lor sostanze diuengon maggiori & piu morbide, et i lor sapori et bu-

mori diu'gon meno acuti per la cagion che disopra habbiamo detto; perciocche la sottigliezza della corteccia, & la pianezza anchora ch'è nelle piante domestiche, senz'alcun dubbio uiene per la bontà & per l'abondanza del nutrimento.

De luoghi utili & non utili alla generatione delle piante. Cap. XXV.

LA pianta nella sua generatione ha bisogno di due cose. L'una delle quali è la materia di che si fa. L'altra è il luogo della sua generatione si come anco del padre. Et ueramète che la salsedine impedisce la materia del luogo, perciocche disicca lo humore & lo humido radical delle piante. Il cui segno è questo, che le terre salse mischiate insieme o ueramente seminate di sale, si fanno sterili. Et i luoghi coperti di perpetue neui, non si confanno punto alla generatione delle piante, perche noi habbiamo per esperienza prouato che la neue è remotissima dal temperamento per lo freddo del ghiaccio, ilquale è mortificatiuo. Ma bisogna sapere, che se alcun luogo in se temperato, sarà nel tempo del uerno coperto spesso di neue, quel tal luogo riceue abbondanza dalla neue per tre ragioni. L'una delle quali è, che la forza della terra euaporando si riuolge spesso & ritorna alla terra per la copritura della neue. La seconda è che essendo la caldezza oppressa dalla neue, et spirando a quella terra, le dà conueniente nutrimento humido per la sua generatione, ilquale a poco a poco per uolta stellando, di continuo infonde dalle parti di sopra

Sopra della terra, uigore al nascimento delle piante. La terza ragione è, perche la neue per la sua freddezza, con laqual circonda il luogo, contiene che il uigor de principij che generano la pianta non suapori, et contien la corteccia della terra, che non mandi dentro nell'interiora della terra i uapori generati, iquali adunatisi su la corteccia, o nella superficie della terra, entrano nelle radici delle piante, & porgon loro nutrimento, & fecondità, & fomentatione, & generatione di materia, laquale entra nel mescolamento delle piante. Et si come noi dicemmo ch' il luogo perpetuo nel freddo per cagion della neuosità non è conuenueuole alla generatione delle piante, cosi per lo modo medesimo ne luoghi falsi & secchi, non apparisce molto la generatione delle piante, per esser i luoghi rimoti dal temperamento: percioche quegli cosi fatti luoghi che hanno molta salsedine, sono anco di molta secchezza & per consequente di molta freddura, perche il caldo complessionale non si fortifica, ne si ritiene se non nello humido temperato. Et se alcuna uolta in cosi fatti luoghi ui è altro caldo, è caldo ch' abbrucia & consuma, & cotal caldo non resta, ma suapora fuori adusto freddo, & mortifica quelle cose che forse doueuan nascere. Et il segnale di questa terra è, che si scema, & si rannicchia per la secchezza & per la freddura; percioche si dilunga dal caldo & dallo humido, iquali rileuano & fanno crescere & alzare i luoghi, per laqual cosa la terra dolce ch'abonda in caldo dissolvente & in humido uaporante, spesse uolte si alza in col-

li & in monti, & la terra di molta salsedine s'abbassa & s'incentra giù . Ma ne luoghi caldi, per la conuenientia della materia delle piante, & del luogo, nate; bene & acconciamente allignano . Percioche in cotai luoghi l'acqua è dolce, sottile, & ben digesta, per che si attragge per il calor di quel luogo dal profondo della terra, & si digerisce bene dal calor terminante del luogo & etiandio si mescola bene, conciosia che la decottion dello humido, si cagiona dal caldo che non arrostitisca & riarda molto. Et in cotai luoghi il calore abonda per due cagioni. L'una delle quali è il calor del luogo, che ritiene il calore . L'altra è il calor del Sole, ilquale per alcuna riuerberatione si multiplica sopra quel luogo, & il calor del luogo è sì com' instrumentale, ma'l calor del Sole è sì come terminante, & formale, & quasi uiuificante, & però di continuo si forma lo humido nelle piante . Et l'aere anchora è mischiato al lo humido di cotai luoghi, ilqual aiuta a questo, che l'humido spirando all'in sù esce fuori in figura di pianta . Ma i monti, percioche di sotto son concavi & uaporosi, attraggon lo humore dalle loro concavità, & a far questo aiuta la molta caldezza de raggi delle stelle & del Sole, & la molta riuerberatione ch'è nella costiera del monte, & però in loro s'anaccia la decottion dello humido, & massimamente nel lato uolto al caldo del Sole, cioè intorno al merriggio, per laqual cosa molte piante, et ben ricotte allignano ne monti, & spetialmente delle neu: percioche lo humido attratto alla corteccia o superficie del monte,

per

per la figura della china scorre continouamente, & però il uino che riman di sopra si cuoce ottimamente, percioche è uinto meglio dal caldo quando non è troppo, ne al tutto si secca, percioche continouamente si trahе fuori dalla concavità del monte & si nutrica et mā tiene dalle pious & dalle rugiade, & questa è la cagione, perche nell' alte costiere de monti, crescono i uini odoriferi, & le piante aromatiche, & sono alquanto piu secche. Ma a piè de detti monti, le piante & i uini son piu humidi et meno digesti, et le piante piu spesse, et piu grosse per lo molto humido che discende continouamēte a cotai luoghi dalla scesa de mōti. Son non dimeno alcuni luoghi, che in piano o in mōte che sieno, sono di perpetua sterilità, e q̄sti si dicono heremi, e sono arenosi et falsi, et in cotai terreni uince la salsuggine, e la secchezza. E tra le arene di q̄sti cotai luoghi sono rarità, pche le parti dell' arene sono tra loro cōposte cōtingue, e nō cōtinoue. Et la piāta nō si puo generar dal uapor continuo, ilqual si sparge p lo circuito del luogo, da molte parti cōtinue del luogo dalla uirtù del Sole euaporāte. In cotai luoghi adunque, o al tutto nō ui nasce piāta, o se ui nasce è di debole et di rara essēza, si come è la sassifraga, et certe altre picciole gramigne, pcioche non accostandosi le parti del luogo insieme per l'adustione, o riardimento, è impossibile che le parti del uapore di solida essenza, sieno accostāti insieme, per laqual cosa spira tra l' arene per diuerse parti, et non si forma in pianta. Oltre a ciò il loto nobile, ilquale è libero, et netto dalla grossa terrestrità per rispetto della

sua uentosità, produce tosto la pianta untuosa da mangiare. Ma la pianta che nasce sopra le due pietre per difetto & mīcamento di humore, a pena che ella s'appigli & cresca con lunghezza di tempo. Ma la pianta che cresce & rimane, ha bisogno di terra, d'acqua, & d'aere, & la pianta che nasce nella durezza della pietra, rare uolte ha queste cose. Si ha parimente un'altra consideration alla pianta, laqual nasce per il luogo della pianta, percioche se la pianta sarà in luogo che sia presso al Sole, cioè nel dritto riguardo, & aspetto del Sole uerso l'Oriente, et il Meriggio, nasce & cresce, percioche il caldo del Sole che stà dritto sopra & lungamente uirrimane, muoue piu conueneuolmente, & piu fortemente il suo humido, & quando la pianta sarà all'Aquilone, & all'Occidente si che il Sole tosto declini, la sua generatione sarà piu tarda, & il suo nutrimento discrescerà. Et questo auiene in due modi, o naturalmente, o per accidente, quando alcun luogo per la cagion de monti, o d'altro, riceue proprietá dall'Oriente, o dall'Occidente. Similmēte, se nel luogo della pianta sarà acqua fredda grossa, che richiuda in se aere o uapor aereo, laqual per la sua freddezza & spessezza non lasci salire, o euaporare, cotal luogo nō lascia nutrir le piante in gran nutrimento. Et in quel modo medesimo la secchezza ritenuta in alcun luogo, impedisce il crescimento delle piante per lo mancamento dello humido nutritiuo, perch'allora il caldo natural si spande all'estremità del luogo, & opera in quella ardendo & turando i pori delle uie, si

come

come anco si turano nell'adusto terrestre . Et allora l'acqua che nutrisce etiandio ch'ella ui fosse presente , non harebbe i meati , & le uie per le quali euaporasse nel nutrimento della pianta , Et la pianta rimarebbe abbandonata dal nutrimento, & però non cresce in gran quantità .

Della terra , & della cognitione dell'abondanza & sterilità sua . Cap. XXVI .

LA Terra è uno de' gli Elementi delle cose generate, il cui natural luogo è nel mezo di tutto l'uniuerso, nel qual luogo naturalmente si posa & stà ferma, & naturalmente si muoue a esso luogo quando ella ne fosse rimossa . Et è fredda & secca naturalmente, ma per accidente riceue nutrimento per le cose di fuori . Il suo esser nelle cose generate dà aiuto a ritenere & far star fermo , & a far le figure e le forme . Ma nelle terre (secondo che dice Palladio) si dee ricercar la fecondità , & l'abondanza a questo modo , che la zolla non sia ne bianca , ne nuda , & che non sia sab-
bion magro senza mischiamento di terreno , & che non sia creta sola , ne le arene asciutte , ne ghiara sterile , ne petrosa magrezza d'arenosa poluere , ne sal-
sa , o amara , ne terra uliginosa , ne tutta arenosa & sterile , ne ualle troppo ombrosa & squallida . Ma la zolla sia putrida & quasi nera , & sufficiente a coprirsi con lo intrigamento della sua istessa gramigna , o uero sia di color misto , la quale se sia rara, ma grassa , & che s'attacchi al suolo cretoso, quelle cose ch'el-

la produrrà, non saranno scabrose, ne ritorte, ne bisognose di sugo naturale. Ma per che altra terra si conuiene a formenti, & altra è piu amica delle uigne, si dee sapere che quella è utile a seminarui grano, la qual naturalmente & per se medesima produce, l'ebolo, il giunco, la gramigna grassa, il trifoglio, il calamo, i roui grassi, le prugne saluatiche, le lappole, il farfero, la cicuta, la malua, & tutte le altre herbe di tal maniera, lequali per la grassezza & ampiezza delle loro foglie, dimostrano il terreno abondeuole & allegro. E il color della terra non si cerchi molto sollecitamente, ma la grassezza et la dolcezza. La terra grassa tu la conoscerai a questo modo. Bagnerai la zolla con un poco d'acqua dolce et rimenala alquanto, et se sarà uiscosa et appiccaticcia, è manifesto ch'ella è grassa. Parimente se la terra cauata della fossa & rimessau dentro, soprauanzarà, sarà grassa, ma se mancherà sarà magra & sottile, & se ritornata in campo s'agguaglierà sia mezzana. La dolcezza si conosce, se prendendo una zolla di quella parte del campo che piu ti dispiace, parendoti che tutto il campo sia di quella qualità, & messala in un uaso di terra pien d'acqua dolce a bagnare, l'assaggerai con la lingua. Conoscerai anco per questi segni medesimi quella ch'è buona alle uigne, cioè se sarà di corpo alquanto raro & risoluto, & se gli arborescelli ch'ella produce sien netti, dolci, uerdi, grandi, et fecondi, si come il pero saluatico, le prugne, i roui, & tutti gli altri di questa maniera, & che non sien ritorti, ne deboli, ne languidi per magrezza.

*grezza. Et queste cose che hauemo dette generalmen-
te della terra conuenueuole alle uigne, bastino, percio-
che se ne tratterà piu picnamente nel libro delle ui-
gne. Ma conciosia che molte sien le generationi del-
le terre, percioche qual è grassa, ò magra, quale è spes-
sa o rara, qual è secca o humida, qual è pietrosa o sen-
za pietre, quale è montuosa, & quale è piana, & di
queste le piu son uitiose, nondimeno per la differenza
de semi e delle piante spesse uolte necessarie, si dee mas-
simamente scieglier il campo grasso, & risoluto, in qua-
lunque parte si sia situato, percioche cotal campo chie-
de poca fatica, e rende gran frutto. Et dopo questo in
bontà è il campo spesso & grasso, ilquale auegna che
gran fatica richiegga, nondimeno risponde bene. Ma
quella è pessima generation di terra, la quale è spessa
& secca insiememente, magra & fredda, e cotal cam-
po si dee come cosa pestilente fuggire. Ma conciosia
cosa ch' i campi sien deputati a uarie utilità, recita
Varrone che Catone diuise i campi in noue generatio-
ni, & ch' egli scrisse l' utilità di ciascun grado. Et dice
ch' il miglior campo è quello doue le uigne posson frut-
tificare & render molto & buon uino. Secondaria-
mente è quello oue possa esser horto adacquato & ba-
gnato. Il terzo è quello doue sieno salceti. Il quar-
to oue sia oliueto. Il quinto oue sia prato. Il sesto oue
sia campo da grano. Il settimo oue sien selue da taglia-
re. L' ottauo doue sieno arbusti. Il nono doue sia selua
di ghiande. Ma altri sono che dicono che il primo in
bontà è quello doue sono buoni prati, percioche nulla*

poca spesa richieggono. Il contrario è nelle uigne, per-
cioche spesso uolte diuorano il frutto con la spesa.

Del sito che si conuiene a campi per ra-
gion della loro abbondanza.

Cap. XXVII.

IL Sito delle terre (secondo che scriue Palladio)
non sia così piano che faccia stagno, ne così dirupato
che rouini giù, ne così sotterrato che egli sia abbasso
nel fondo della ualle, ne così alto ch'egli senta le tem-
peste & i troppo gran caldi. Ma di tutti questi siti,
si dee ricercar l'utile, & l'ugual mezo, cioè che'l
campo sia aperto sottraggendo molto humore dalla
china della ualle, o in colle dolcemente disteso & in-
chinato da lati, o in ualle posta con certa moderatio-
ne & chiarezza d'aere, o in monte difeso dalla con-
traposition dell'altezza d'un'altro monte & libero
per alcuno aiuto da uenti molesti, o che sia alto &
aspro, ma boscoso & herbosso. Oltre a ciò la posta de
campi che sono da eleggere sia cotale, che nelle pro-
uincie fredde il campo sia opposto all'Oriente, o al
Meriggio, percioche per opposition d'alcuna gran
montagna, aperto, & dischiuso da queste due parti,
non diuenga rigido per freddura. Ma nelle provin-
cie calde, si dee piu tosto desiderar quella parte del
Settentrione, la qual risponda con ugual bontà, alla
utilità, al diletto, e alla sanità. Appresso questo,
dice Varrone che si debbon considerar quattro cose
fuor del terreno, per lequali la possessione piu & me-
no è

no è utile. La prima è se la regione prossimana è infesta, perche benchè il luogo sia abondeuole, nondimeno diuiene inutile per i ladronezzie i furti. La seconda è da considerare, se nella prossimana regione sono huomini che comprino quelle cose che son da uendere nel podere, o che non uendino caro quelle che sono oportune al terreno, perciocchè la possessione è per questo di maggior frutto. La terza si dee attendere, se il luogo sarà troppo da lungi, perciocchè le cose a esso necessarie, ui si porteranno malageuolmente, & per tanto è da giudicarsi di men frutto. La quarta che rende il podere piu fruttuoso, sono gli andamenti & le uie, per le quali i carri o le nauì possono portar uia & addurre le cose necessarie. Riferisce anco, che si dee attendere in che modo il uicino habbia il suo campo inarborato, perche s'egli harà ne suoi confini querceto, tu non potrai seminar presso a quella selua, o porre l'uliuo, perciocchè è tanto per natura contrario, che non solamente gli arbori fruttifican meno, ma si schifano & rifuggono dentro al podere & si ripiegano, & nel confine fanno sterile la uite & il terreno.

De guernimenti, ouero delle chiusure delle uigne, de gli horti, & de campi.

Cap.

XXVIII.

I GUERNIMENTI Delle uigne, de gli horti, & de campi, si fanno in molte maniere, perciocchè alcuni sono che gli cingono di fossati, alcuni di

Siepi fatte di uimini, & di pali, & certi altri gli cingono di piante di pruni, & d'altri arbori. I guernimenti, & le chiusure delle fosse, difendono molto dall'entramento de gli huomini, & da gli animali uoraci, & dall'ingiuria delle uicine acque che scorrono a luoghi che si difendono, & massimamente se cotali acque hanno le ripe alte come se fossero argini sufficienti. Fanno anco molto pro cotai guernimenti, a campi & alle uigne troppo humide & acquidose, accioche ad esse non discorra il superfluo humor acquidoso ch'ammazza le piante & che le conuerce in loglio, & in auena, & impedisce la compiuta digestion dello humore, che nutrisce l'uee. E questi fossati si debbono far grandi, o piccioli secondo ch'i luoghi son piu o meno acquidosi, & secondo che piu o meno temono il nocimento de gli huomini & de gli animali che ui uogliono entrare. Si fanno ottimamente per tutto il tempo della State, se l'acqua di sotterra, o quella ch'è raccolta ne fossati, non impedisce, ne quai luoghi son da far del mese d'Agosto, di Settembre, & d'Ottobre, però ch'in tai mesi l'acqua delle fosse, & massimamente della crosta della terra è consumata. Ma come si facciano i fossati nuoui è noto a ogniuno, percioche da ciascuna parte dell'ampiezza si tira un filo o un spago, & si segna, & poi si cauano con le uanghe nella creta, & con gli azzironi nel Jabbione, & la terra trita che riman di fuori si getta con i badili, & le ripe si puliscono con le zappe, con le uanghe, o con gli azzironi. Ma i fossati uec-
 chi

chi si riparano, & si racconciano in questo modo, cioè che si stirpino co ronconi principalmente tutte quelle cose che impediscono i cauatori, & poi si rada il fondo con le marre, & si gitti fuori alla uia la terra rasa con le herbe. Et poi con le marre s'agguagliino & si formino le ripe secondo che elle debbono stare, & si caui poi liberamente il fossato a dentro, secondo che piu piacerà al cauatore. Tuttauia è da notare, che nella terra cretosa non si deon far le ripe molto pendenti, ma poco, perciocche dopo il uerno gelato, appressandosi il caldo della Primavera, si dissoluerèbbono & cascherebbono, ma le ripe nella terra petrosa o soluta, non rouinano così ageuolmente. I guarnimenti di siepi che si fanno di pali, e di uimini, hanno spetialmente luogo, oue è grande abondanza della lor matèria, & doue la moltitudine de gli arbori de pruni impedisce la piantatione, & il suo crescimentto: i quali guernimenti come si faccino è manifesto, che ficcati i pali acuti lontani l'un dall'altro un mezo piede o poco piu, si tessono di sopra di uimini, & di spini, & con poco piu pali, & uimini. Ma saranno piu deboli se fitti i pali, due o tre piedi lontani l'un dall'altro ui si legheranno tre o quattro pertiche per trauerso egualmente l'una dall'altra distanti, & poi ui si tessino di sopra uimini per diritto. Ma i guernimenti o le chiusure che si fanno di piante di pruni, & d'arbori, si faccino a questo modo, cioè che nel luogo della chiusura si faccia un solco un piede a dentro, e altrettanto largo, nel quale si ponghino le piante diradicate altrò de-

lunghi l'una dall'altra un palmo o due, & con la terra che si leuerà quindi ottimamente trita si cuoprino le radici, & poi douendosi far il fossato, si caui in quel luogo medesimo, & la terra s'ammonti sopra le dette pianticelle, & quando sarà tutta leuata in alto si potrà fare un' altro solco, a chi uarrà, & si faccia di nuouo un' altro piantamento come s'è detto. Si potranno anco fare molti altri piantamenti quando altrui piacesse a maggior custodia, secondo il modo narrato nel primo libro, quando si disse de Cortili. Nondimeno si dee notare, che la doue la chiusura è molto necessaria, si debbono por le piante di spini, ma doue non è tanta necessità, & che ui sia povertà di legname per abbruciare, si possono acconciamente far le piantate & spetialmente quelle di sopra di piante d'olmi, di pruni, di sicomori, & di simili. Le quali tutte piantate, il terzo anno, quando saranno cresciute si rimondino, & ripieghino, accioche diuentino forti & spesse, & si rimettino ne luoghi oue fussero perdute. Et poi che saranno cresciute folte, & spesse, si acconcino intrigate, & si leghino oue sarà bisogno, & non uicino alla terra, ma un piè sopra essa. Si taglino del mese di Ottobre, & di Nouembre, & meglio di Febraio & di Marzo fino che le gemme cominciano a ingrossare. Et a questo modo i luoghi saranno sempre chiusi, & la siepa pululando diuenterà spessa, nella sommità, nel mezzo, & nella radice. E di quelle che son piantate nella schiera di sopra, se ne potranno lasciar alcune lungi l'una

gi l'una dall'altra per qualche piede senza tagliare, accioche fruttifichino, o che si serbino per far fuoco, o che si assegnino per fabricare. Si deono anco por le piante nella schiera di sotto di spine, o d'arbori, o di pruni, o di rose saluatiche, & di simiglianti, che habbino le spine acute. Ma quegli arbori che si debbono porre nella parte di sopra, siano prugne domestiche, le quali difendono con le loro spine, & chiudono il luogo con la loro spessa pululatione, & il terzo, o il quarto anno sono buone a far fuoco, & rendono molto frutto. O ueramente siano piante d'olmi, di salci, di pioppi, o di nocciuoli, & cotogni, o di melagrani nell'aere caldo & temperato, o di simiglianti arbori, & massimamente di quegli che pululano dalla radice ageuolmente. Nondimeno si dee notare, che se la terra sarà in tanto fredda & dura, che le pianticelle s'appiglino in essa malageuolmente, ui si ponghino solamente le piante de meli cotogni con le radici, o senza, percioch'esse non schifano così fatta terra. Ma s'egli è campo, l'olmo sarà più utile di tutte l'altre piante, percioche sostiene la siepe, & la uita, & amministra diletteuoli frondi alle capre, e buoi, & fa delle mazze per le siepi, per il fuoco, & per il forno, & è ottimo in molti lauori. Ma se in quelle parti ui hauesse mancamento di piante, ui si portino altronde con le radici coperte & ottimamente apparecchiate, accioche si difendino dal caldo, & dal uento, & che si ricoglino i frutti nel tempo che si maturano, & i semi si secchino al Sole. Et semina-

te, o piantate nel semenzaio del mese di Gennaio, o di Febraio si nutrischino, accioche nel seguente anno, nel terzo, si habbia ageuolmente copia di loro. Non-
dimeno Palladio comanda, che si coglino i semi del
rouo, & della spina maturi, il qual rouo si chiama
canitro, & che poi si mescolino le strambe con la fa-
rina dell'orobo macerata nell'acqua in cotal maniera,
che i semi riceuuti tra le strambe si conseruino fino a
principij del tempo della Primavera. Et allora in
quel luogo oue si dee far la siepe, si faccino due solchi
lontani l'un dall'altro tre piedi, & d'altezza di un
piede e mezzo, & in ciascuno di questi solchi, si sotter-
rino le funi, o le strambe co semi in terra dolce. Et cosi
in trenta di escono fuori le spine, le quali cosi tenere
hanno bisogno d'aiuti, tra i quali lasciando uoti gli
spatij che son tra l'uno e l'altro si uadino a congiugne-
re insieme.

Della difesa, & del riparo contra all'empito
de fiumi. Cap. XXIX.

F I V M I Spesse uolte col loro empito cauano &
fossano le ripe delle possessioni, & le fan rouinare. Et
alcuna uolta per lo loro crescimento & abbassamen-
to, inondano & cuoprono la corteccia o la superficie
delle terre de luoghi uicini. Et doue i fiumi con la lor
rabbia fanno rotture, si faccino un poco piu su i pen-
nelli, forti secondo l'empito del fiume, o uero che ui
s'attuffino ceste con grandissimi corni di legno per
ciascun capo fatte in guisa di graticcio, & tessute di
uimini,

uimini, & piene di pietre, le quali ceste si chiamano
 Bergulli. Ma doue l'abondanza dell'acqua cuopre la
 terra & ammazza le biade, si faccino forti argini et
 grandi, accioche con la lor potenza, resistino
 all'ingiuria dell'acqua. Et se l'argine in
 alcuna sua parte diuentasse debole,
 innanzi ch'egli manchi, se ne
 faccia uno altro conue-
 neuole & buono

dopo quel-

lo, et

fatto de-

bole si tagli in

certi luoghi, accioche,

carri, le bestie, & gli huo-

mini sien costretti a

scalpitare, &

andar su

per

l'argine fatto di nouo.

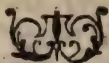
IL FINE DEL SECONDO

L I B R O.

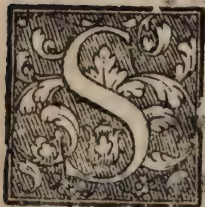
DI PIETRO
CRESCENTIO
BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI
DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER
FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO TERZO.



SI E' GENERALMENTE
trattato di sopra nel secondo li-
bro del coltiuamento de campi.
Ora in questo Terzo libro dirò
singularmente del cultiuamen-
to & dell'utilità di ciascun seme
& frutto che si semina in essi
campi, & che in essi si raccoglie, secondo l'ordine del-
l'alfabeto. Et prima dirò dell'Aia, & de Granai, i
quali son comuni, utili, & necessarij a ciascun seme.

Dell'Aia.

Cap. I.

L'AIA non debbe esser di lungi dalla uilla, per-
che sia

che sia piu ageuole a portarui, & accioche non si tema della fraude del padrone, o del procuratore per la sospetta uicinità del luogo. Sia (come dice Palladio) saleggiata di selce, o tagliata nel sasso del monte, o uero che sotto il tempo del battere il grano, si rassodi il terreno col calpestar dell'ugnia delle pecore & con acqua mischiata. Presso all'Aia sia un luogo, alto, piano, & netto, nel quale si ponga il grano a raffreddarsi, & poi si porti ne granai, la qual cosa giouerà molto a farlo piu lungamente durare. Facciansi un tetto, oueramente si habbiano delle stuoie, & simiglianti, accioche nel tempo delle subite piouue la biada monda & meza trita, si possa o portare, o coprire. Sia adunque l'Aia in luogo alto, & aperta da ogni lato, nondimeno sia di lungi da gli horti, dalle uigne, & da giardini. Percioche si come alle piante picciole & tenere gioua il letame & la paglia, cosi queste posandosi sopra le frondi le corrompono, & le forano.

De Granai.

Cap. II.

IL SITO De Granai debbe esser nella piu alta parte della casa, & di lungi da ogni odore, da ogni letame, & dalla stalla, in luogo freddo, uentoso, & secco. Ma fatti i Granai (come dice Palladio) si debbono imbrattar le mura di morchia mischiata con loto, al qual s'aggiunghino foglie d'oliva stro o d'oliva in cambio di paglia, le quali quando saranno secche,

ui si riponghino i formenti. Questa cosa è molto nemica a gorgoglioni, a topi & a tutti gli altri animali nocui. Alcuni altri mescolano tra il grano foglie di coriandoli per conseruarlo assai, & questo lo dice Palladio. Nondimeno non è cosa piu utile a grani che si uogliono conseruar lungamente, che cauandoli del Granaio rinfrescarli per alquanti giorni in qualche luogo alto quini uicino, & poi ritornarli nel granaio. Columella comanda ch' il grano non si rimeni, percioche tanto piu ui si rimescolano gli animali nocui che l'offendono, che se non si muoue, si fermano nella sommità di sopra, & non passano piu giù ch' un palmo, & questo corrotto, quasi come un cuoio, dureranno non offesi dall' intignato. Si dee anco guardare ch' il piumento, sopra il qual si pongono i grani non sia humido, o raro, ma saldo & ben piano, accioche i topi non ui possino fare stanza. Et sopra tutto diligentemente è d' attendere, ch' il luogo non sia ne troppo freddo, ne troppo caldo, percioche l' eccesso dell' uno & dell' altro, corrompe & perde la lor uirtù naturale. Alcuni altri fanno pozzi, & pongono paglia dalle latore & cosi di sotto, & hanno cura che lo humore, o l' aere non lo tocchino se non quando bisogna per usare. Percioche quini doue non è spiraglio non appariscono i gorgoglioni. Et cosi il grano a quel modo nascoso dura cinquanta anni. Ma il miglio ne basta piu di cento, come scriue Varrone.

Dell'Auena.

Cap. III.

L'AVENA è di due maniere saluatica & domestica, la saluatica nasce tra il formento, allora ch'il granello seminato si conuerte in Auena per la troppa morbidezza & intemperanza della terra, la qual si conosce in herba differente dal grano, percioche ha le foglie piu larghe, piu uerdi, & piu pelose, & il suo granello è nero, & peloso, & si matura & cade innanzi ch'il grano sia maturo, L'Auena domestica è bianca & non pelosa, & si semina quando il grano è a quel medesimo modo, ma meglio nel mese di Gennaio, di Febraio, e di Marzo, & fa anco bene nella terra magra, & cerca una medesima aria, & desidera una simigliante terra. Nondimeno Alberto dice, ch'ella uolterra sicca, & che poco innanzi al raccolto del grano, si matura & si coglie. Et tanto la herba dell'una & dell'altra Auena, quanto il seme, è buon pasto per i caualli, per i buoi, per gli asini, & per i muli. Ma ne l'una ne l'altra s'usa per cibo de gli huomini, se non fosse qualche uolta per necessità. Ha uirtù di leuare ogni durezza & ogni humore, & di nettare la faccia da ogni immonditia come dice Plateario.

De Ceci.

Cap. IIII.

IL Cece è noto, & neson di diuerse ragioni; percioche alcuno è bianco, alcuno sanguigno, & di questi alcuno è grosso, alcuno picciolo, alcuno è rosso, et alcuno è nero. De quali, il sanguigno solamente ha la cortec-

DI T. CRESCENTIO

cia rugosa, & è il miglior di tutti. Gli altri hanno le buccie pulite. Nasce nell'aere temperato & humido, & desidera terra grassissima et ben lauorata, & non schifa anco la creta & fa la terra assai magra. Si semina del mese di Febraio ne luoghi caldi, ne temperati di Marzo, ma ne freddi del mese d'Aprile. E accioche naschino piu tosto, giouerà loro se si semineranno molli, et massimamente nell'acqua del letame, quando si semina tardi. Si pianta ottimamente intorno a solchi dello horto, & quando è maturo si ricoglie, rimanendo le herbe. A una bubulca di terra, basta una meza corba. Si sarchia, & si monda dalle herbe come le faue, ma la nebbia gli offende molto, & il mole lume gli fa ageuolmente perire. Si coglie quando il granello è secco, & quando la Luna è scema. Il Cece bianco (secondo che dice Isac) è caldo nel primo grado, & humido mezanamente. Ma il rosso è piu caldo, & meno humido. Ma Auicenna dice, che l'uno & l'altro è secco nel primo grado, & ch' il nero è piu forte. Il Cece è di molto nutrimento, & inhumidisce il uentre, ma genera enfiamento & uentosità. Et però accresce la sperma, & fa gran uoglia d'usar con la femina; perciocchè egli ha in se tre cose appartenenti al coito, cioè caldo, nutrimento, & enfiagione. Et però si conuiene molto a gli stalloni, quando son costretti a coprir molte caualle. Ipocrate dice che il Cece ha due potenze, le quali egli perde quando si cuoce, & restano nell'acqua doue si cuoce, una delle quali è di dolcezza, l'altra di salsuggine, con la
sua

sua dolcezza genera buon nutrimento, accresce il latte, & inhumidisce il uentre. Con la sua salsugginè dissolue gli humori grossi & gli menoma. Prouoca l'orina & i mestruui, & uale a gli Iterici, a gli hidropici, & alla prurigine di tutto il corpo. Et se lo huomo si laua nel suo brodo, mondifica l'impetigine & la serpigine. Oltre a ciò il Cece (secondo Galeno) caua i lombrici del corpo, & uale all'opilation della milza, del fegato, & al fiele, & rompe le pietre nelle reni, & nella uessica, ma nuoce alle ferite della uessica & delle reni. Il Cece nero è piu diuretico & apritiuo, & però ual piu in aprir le opilationi della milza & del fegato, & nel romper delle pietre, & nel cauare i uermi, & spetialmente se si cuoce con l'appio & si bea il suo brodo. Ma il bianco è migliore per accrescere il latte & lo sperma. Auicenna dice ch' il Cece chiarifica la uoce, & nutrisce il polmone meglio di tutte l'altre cose, & però si fanno mangiari di farina di Ceci. Et bisogna ch' il Cece si mangi comodamente non nel principio del cibo ne nel fine, ma nel mezzo, & accresce grandemente il coito, & la sua infusione, fa molto rizzare la uerga quando si bee a digiuno.

Della Cicerchia.

Cap. V.

LA Cicerchia è nota, & desidera aere humido & terra grassa & cretosa. Si puo seminar in terra soda come la faua, & poi ararla e solcarla di Gennaio, di Febraio, & nel principio di Marzo si semina, et una mezza corba basta a una bubulca. È buon cibo per gli ani-

mali, & gli huomini l'usano lessa & ne fanno torte, de pane con altre generationi di biade per la pouera famiglia, & per coloro che duron fatica.

Della Canapa.

Cap. VI.

LA Canapa è della natura del lino, & però desidera aere & terra simigliante, ma bisogna ch'ella sia tante uolte arata. Nondimeno chi uol bauer Canapa per le funi, la dee seminare in luoghi grassissimi, ne quali uerrà grandemente lunga e grossa con molta stoppa per la grossezza della sua corteccia. Et quanto piu si semincerà rara, tanto piu sarà ramoruta. Ma coloro che ne uogliono far panni, cioè sacchi, lenzuola, & camiscie, la seminino in luoghi mezanamente grassi et soluti, alquanto spessa, ne quai luoghi uerrà senza rami quasi come un gran lino, & cotale sarà conuenevole per le predette opere. Et sarà anco necessaria a pescatori per le lor reti; percioche la Canapa si difende meglio nell'acqua ch'il lino, & similmente le reti fatte di Canapa. Si semina del mese d'Aprile & nel fin di Marzo, & si sarchia & si netta dalle herbe con le mani. Si ricoglie quando i semi suoi son maturi cioè i maschi, e legata in fastella si ripongono in qualche luogo due fastella per uolta insieme, si ch'il seme dell'uno sia sopra il seme dell'altro, & la radice dall'altra parte, & le uette del seme si cuoprono con herba o cò qualunque altro strame sopra il quale si ponghi o pietra o terra acciò ch'i semi si compino di maturare. Et poi che saranno stati cosi per sei o per otto di, se ne leua lo
strame

Strame & le pietre, si pongono sotto, o presso al seme lenzuola, & si scuote il seme ilqual cade ageuolmente. Ma la Canapa femina che non ha seme, si raccoglie tutta. quando imbianca, per dieci dì innanzi ch'il maschio, & poi si macera tutto insieme nell'acqua & ui si lascia stare fino a tanto che la stoppa si possa spartir dal lino, & pestare esso lino putrefatto, & massimamente quel ch'è in lui di sottile. Ma in quel ch'è molto grosso & lungo quasi come una pertica, si può dipelar la stoppa dal legno, laqual se ne cauerà ageuolmente poi che sarà macerato, e scosso nell'acqua lauandolo, & finalmente seccato. Et nota che del medesimo seme della Canapa nasce la Canapa ramosa che produce infiniti semi & l'altra non ramosa che non fa semi. Il suo seme è ottimo per gli uccelli, & uolentieri lo beccano & pigliano per esca.

Del Formento.

Cap. VII.

IL Formento è grano, che dà conueneuol nutrimento a gli huomini più che tutti gli altri semi, per la similitudine della sua complessione. Et le sue diuersità sono assai, percioche alcuno è nouo cioè d'uno anno o di meno, & questo massimamente dà buon nutrimento, & cotale si dee seminare. Et alcuno è di maggiore età, & questo è di nutrimento men lodeuole, & non è buono a seminare, percioche nasce debole & raro. Et alcun grano è mezanamente lungo, bianco, o rosso con la corteccia sottile, & di dentro con la farina bianca, & questo è ottimo. Ma quel ch'è grosso,

risponde alla misura. Si semina ne luoghi freddi & neuosi nel fine d'Agosto & tutto il Sett. mbre. Ne temperati nel fin di Settembre e tutto il mese di Ottobre. Ne caldi nel fin d'Ottobre, & tutto il mese di Nouembre. Ne quai tutti luoghi prima si seminino le terre sottili, accioche le radici del Formento seminato s'appiglino innanzi che uenga il uerno. Nell'ultimo si seminino le grasse, le quali se si seminano innanzi tempo, lussuriando moltiplicano in diuerse ragion di herbe ch'ammazzano i Formenti. A un iugero o a una bubulta basta una corba di seme. Ma se nel predetto tempo la terra sarà troppo secca, i semi sparsi si serberanno meglio ne campi che ne granai. Ma se fosse troppo molle per il gielo del seguente uerno, si correggerà, se si potrà scolar l'acqua fuor del campo, accioche non estingua il germe. Ma se la terra sarà temperata, il grano esce fuor della terra in otto dì o poco piu. Il campo da grano campistire si cultiua in questo modo. Lauoratolo diligentemente, secondo la dottrina ne generali insegnata, & seminatolo, s'ari un'altra uolta, & si ricuopra tutto il seme con le marre, si rompinole zolle, e si nettino i solchi tanto i diritti minori, quanto anco i maggiori che son per trauerso, fatti nelle basse parti de campi, per iquali l'acque piovane liberamente si deriuino senza impedimento a fossati, lequali, se quando il grano è in latte & comincia a germinare, restassero ne campi, spegnerebbono il seme. Ma nel mese di Gennaio dopo il gielo, & di Febbraio & di Marzo, poi ch'il Formento è di quattro

DI P. CRESCENTIO

foglie, si mondi col sarchiello & con le marri da tutte le herbe bastarde, ne luoghi herbosi piu tosto, e ne non herbosi piu tardi. Ma nel mese di Maggio i grani non si hanno a toccar per modo ueruno, percioche fioriscono in otto dì, & poi poslo giù il fiore, indi a quaranta dì si fanno grandi infino al uenimento della lor maturità. Il medesimo dice Palladio dell'orzo, & di tutte l'altre biade che sono di singolar seme. Si miete il grano del mese di Giugno ne luoghi maremmani, ne piu caldi, & ne secchi, ma ne temperati & ne freddi del mese di Luglio, & si conosce il tempo di ciò fare, se la maggior parte delle spighe ugualmente con matura rossezza biancheggia. L'usato modo del mietere è noto. Ma la parte della Francia usa nel mietere piu pieno modo. Et per rispetto delle fatiche de gli huomini un bue fa l'opera, in tutto lo spatio del tēpo del mietere. Fanno adunque una carretta che si porta con due picciole ruote, la cui superficie si cuopre di tauole inchinate & pendente di fuori. Nella sommità fanno gli spatij piu lunghi dalla sua fronte. L'altezza delle tauole della carretta è piu corta. Quivi sono piu densi & rari alla misura delle spighe, e si pongon per ordine dalla superior parte della carretta. Ma dietro alla medesima carretta, si ficcano due breuissimi temoni, ouè il bue uolto col capo alla carretta s'adatta al giogo, et il bue sia mansueto si ch'egli non passi il modo del suo guidatore. Questi, poi ch'egli ha cominciato a pigner la carretta per lo grano, tutta la spiga presa da dentelli della carretta, si aduna in altezza o in bassezza,

sezza, rotte & lasciate le paglie, per lo piu moderando il bifolco che segue, & cosi per poche gite & ritornate, in poco spatio di tempo si compie di battere. Et questo è utile ne luoghi campestri & piani, oue la paglia non è necessaria. Segato il Formento, si lega la mattina fino a terza, ouer tutto il dì quando l'aere è temperato, percioche nelle hore della molta secchezza, le spighe & i legami della medesima paglia si rompono, et poi legato si porta all'aia in fasciatelli annouerati, et si dispongono di modo sotto alcun tetto o in barca, che l'acqua piovendo non ui possa entrare; Et quiui s'adunino tanto ch'il ricolto sia tutto compiuto di gouernarsi. Poi si triti o si batta, o con uerghe o con caualle. Ma con le uerghe è meglio, percioche si si uote tutto il Formento fuor della paglia, ma il tritar della paglia con le canalle è piu ueloce, & col romper che esse fanno della paglia, appa- recchiano miglior nutrimento per gli animali. Si mon- tano i grani dalle foglie et da tutti i semi strani col uentarli, et conueneuolmente secchi et rinfrescati si portano nell'aie per serbarli ne granai. Alla cui conseruatione molto fa prò, se si ricerca spesse uolte che posti in monte non si guastino per lo scaldamento loro. Laqual cosa quando auenisse, si uentino et si riuolgino per i granai et quel ch'è meglio, si portino all'aere et al Sole, et rinfrescati si ripor- tino di nuouo ne granai. Nondimeno si ha trouato generalmente in tutti i granai fuori ch'il miglio, che si conseruano meglio ne suoi gusci che fuori. Il For-

mento (secondo Isac) è caldo & humido temperatamente . La sua corteccia è calda & secca, & mondificatiua . Il suo nutrimento è pochissimo . Messo nell'acqua caldo, stropicciato, colato, & cotto, purga il petto et i polmoni da gli humori uiscosi, & se si mette acqua nel latte, si fa piu nutribile . Se si cuoce in uino adacquato, & se ne facci impiastro alle poppe dure, dissolue quell'adunatione per rispetto del latte . Ma Isidoro dice, che la farina del Formento mescolata col mele, sana le pustule della fac.ia . Et cotta con uino et con grasso mollifica la durezza delle poppe per conge-
 lation del latte . Matura l'adunanze a le posteme . Distende i nerui indurati, indegnati, & quasi spasimati . Et il medesimo dice Dioscoride . Il Formeto mischiato col sale matura & apre le posteme . Il nutrimento del gran nuouo è crudo, flemmatico & enfiatiuo . Muoue rugito, et dolor di fianco, arrostito nutrisce piu, fa meno uentosità et è stitico . Cotto in acqua è grauissimo, et enfiatiuo . Duro da digerire et rigido, et per lo corpo genera humor spessissimi et uiscosi . Non-
 dimeno s'egli si smaltisce bene, nutrica molto, et conforta i membri, et però si conuien dare a coloro che duran molta fatica . Il grano rotto, se si cuoce con latte, genera sangue buono e lodcuole et molto nutrimento . Ma se si prende spesso, fa opilation nel fegato, durezza nella milza, et la pietra nella uessica, et nelle reni, et massimamente se trouerà reni calde naturalmente o per accidente . Et la pasta del formento che noi usiamo in molti modi, s'ella è azima, è uiscosa,

scosa, enfiatiua, et dura a smaltire. Et però genera enfiagioni, dolori, & opilationi, & fa nutrimento duro grosso, & non lodabile, & però si conuien solo a coloro che fanno fatica. Ma s'ella sarà fermentata o leuata, genera buono & lodabil nutrimento. Ma s'ella sarà fritta, o cotta sotto la brace è cattiuu, perciòch'ella resta di fuori dura, & di dentro uiscosa & meza cotta. Et però non si conuiene a gli otiosi per la sua crudità & uiscosità ch'ella ha dentro, ne a coloro che fanno fatica per la durezza & per l'adustione ch'ella ha fuori. Il pan ch'è grande, ha la corteccia più sottile & più dura, & però la sua corteccia nutrice poco, & è dura a smaltire, & disecca la humidità, onde costipa il uentre; Ha molta midolla, & la istessa midolla del pane è grossa, uiscosa, humida, enfiatiua, & genera flemma uiscosa. Ma se'l pane è picciolo & sottile, il fuoco penetra nelle sue interiora, & disecca la humidità della sua midolla. Onde poco nutrice, & tardi si digerisce, & costipa il uentre, & specialmente s'è freddo, & fatto d'uno, o di due dì. Ma il pane ch'è tra l'una & l'altra misura, è anco di mezzana uirtù. Et il pane il cui fuoco nella sua cocitura fu grande, di fuori è secco & indurito, & di dentro non è ben cotto; perciòche la corteccia uelocemente indurita non lascia ch'il fuoco penetri dentro. Et però la corteccia è dura & non nutrice, quasi come abbruciata, onde partorisce sangue secchissimo & costipa il uentre. Et i suoi minuzzoli sono uiscosi, grossi, & indigesti, onde ge-

DI P. CRESCENTIO.

nera humori crudi, & uiscosi. Ma se si cava fuori del forno innanzi che sia cotto, sarà uiscoso, buon solamente per coloro che hanno buono stomaco per digerire, & per coloro che s'affaticano. Et se si lascerà fino ch'egli sia cotto, sarà secco, stitico, & duro a digerire. Ma il fuoco temperato è meglio, perche penetra in tutto il corpo del pane ugualmente, & cotto nel forno è migliore, perche si cuoce tutto ugualmente. Ma quello ch'è cotto ne testì, è peggiore, perche il fuoco opera più in una parte, & l'altra rimane cruda et uiscosa, & però è duro a smaltire. Se adunque se ne mangierà spesso, genererà dopo qualche tempo, enfiagioni, & dolori di fianco. Il simile farà quello che sarà cotto sotto la cenere. Et il cotto su carboni si secca uelocemente di fuori, & di dentro rimane grosso & uiscoso & si miscchia con esso molta cenere, massimamente se le legni son dolci, & che tosto s'accendino, & però fa enfiagioni, & gravità de membri, & oscurità. Ma il pane ch'è caldo & fresco è più humido & nutritiuo, ma quel che si mangia fatto d'uno o di due dì, è laudabile, perche egli è temperato di dentro & di fuori. Il secchissimo è raro & leggieri per cagion della sua tolta humidità, onde secca gli humori, & genera sete per la secchezza dello stomaco, & costipa il uentre. Ma il pane che ha temperatamente fermento, & sale, & sia ben confettato, & cotto quanto conueniuolmente si dee, si smaltisce ageuolmente nello stomaco, e genera nel corpo sangue chiarissimo. Onde è più utile a coloro che stanno

stanno in riposo, & in diletatione delle delitie, ma per coloro che s'affaticano & che si esercitano non è buono per la sua sottigliezza & ageuolezza di dissolutione de mēbri loro. Ma il pane che ha poco fermento, & poco sale, & che non è ben cotto, genera uiscosità & grossezza, & però è conuenevole a gli affaticanti & che fortemente smaltiscono. Ma il pane che ha fermento di soperchio & sale, non nutrica, ne conforta; percioche la uirtù del sale disecca la sua humidità, & il fermento radifica la sua congiuntione.

Della Faua.

Cap. VIII.

LA Faua, alcuna è grossa, alcuna è minuta. Inoltre alcuna è bianca et alcuna è nera. Et ancora alcune si cuocono ageuolmēte, e alcune son dure. La bianca ch'ageuolmente si cuoce è migliore. Et la picciola è più saporosa et più fertile che la grossa. Ma la grossa è più bella, ma men fertile. Si dice ch' elle nascono in ogni aere habitabile. Desidera la terra grassa & cretosa, in quella fa la sua corteccia sottile, & si cuoce ageuolmente, et nella mezanamente soluta nasce assai conueneuolmente, ma nel sabbione & nella terra magra non uien bene. Et quella che nasce in cotai luoghi ha la corteccia grossa, et è dura a cuocersi, se perauentura non s'ingrassasse il campo col letame; percioche allora si emenderebbe la sua malitia. Ma sempre la migliore è quella che nasce in terra grassa cretosa. Si semina in stipuli & in terra non arata, auenga che si possa cōueneuolmente seminare nell'arata.

Si sparge il seme ne luoghi caldi o temperati del mese di Nouembre & di Decembre. Ma ne freddi, & non temperati del mese di Gennaio & di Febraio, quādo la terra dopo il forte gielo è tale che si possa arare poi che si sarà sparso il seme. Si semina meglio nella terra humida che nella secca. Si puo anco seminar del mese di Marzo, massimamente in terra che sia molto grassa, alla quale fa molto prò il macerarla prima nell'acqua quādo si semina tardi, perche a questo modo ella è cosiretta a nascere & a germinare incontanente. Ma se si lascerà in molle per due giorni o tre in acqua di letame, quella che poi nascerà sarà miglior da cuocere, & cotal mollification grassa le darà aiuto contra alla magrezza della terra. Dicono alcuni che se si imbagna la Fava nell'acqua di uetro, sarà ageuole a cuocersi. Et quando è seminata non è necessario che accioche ella nasca si rompino le zolle nel seminarla. Et non ostante le predette cose, auenga che ella sia posta molto fra terra, rompendo, & pululando escie fuori alla superficie della terra. Vna corba, & anco meno fa una bubulca. percioche ella si dee sparger larga, accioche si possa dilatar ne gambi. Si semina meglio a Luna piena. La terra non si offende per questa generation di legumi, & massimamente se ui si lasciano le radici, ma non si feconda però molto, se per auentura il campo non fosse humido per accidente; percioche Columella dice ch' il campo è migliore a formenti qual sia l'anno di sopra stato uoto, che quello che si sia ingrassato con le canne o con le

paglie di faua, & dice il uero per due ragioni. L'una perche la ricolta consumò alcuna cosa del nutrimento del grano. L'altra perche non si è potuto nella state conueneuolmente arare, si come quando è ignudo. La faua (secondo Palladio) si dee roncàre quando è grande quattro dita sopra la terra, e poi si sarchi un'altra uolta, quãdo ui saranno rinate herbe nociue, et certo che ella non si dannifica punto col sarchiarla, ma se le fa prò, & renderà molto frutto. Et quella ch'è piegata quasi fino al nodo risponde così bene come la diritta. La faua fiorisce & insieme cre-sce in quaranta dì di Maggio & di Giugno. Il medesimo è in tutti que semi che son doppi, come nel pisello & ne gli altri legumi. La faua si diuella del mese di Giugno nel menomar della Luna, innanzi dì, & innanzi che la Luna uada più oltre, & scossa fuori & rinfrescata si ponga nel granaio, & a questo modo i gorgoglioni le daranno poco o nulla di fastidio, come dice Palladio. Varrone scriue che la faua, & tutti gli altri legumi, si conseruano lungamente buoni, incenerandoli & mettendoli poi ne uasi da olio. Le faue (come dice Isac) o si mangiano uerdi, & allora son fredde & humide nel primo grado, & generano humori grossi, crudi, & infiatui, onde fanno uentosità, & però son grandemente nociue allo stomaco, o si mangiano secche, & allora per la lor compiuta maturità son fredde & secche nel primo grado, & generano sangue non lodeuole, & dilatano & enfianno la carne, & operano in quella come fa il formento.

nella farina. Onde nelle parti di sopra del uentre gene-
 rano molta grossezza enfiatiua, per la quale salendo
 il fumo al capo nuoce al cerebro, & induce molti so-
 gni, & corrotti. Essendo adunque le faue di questa
 natura, non si puo lor torre il difetto per alcun modo
 di decottione, ma menomare. Et si proua questo per
 esperienza, che quelli che usano ogni dì la faua, pati-
 scono indigestione & enfiagione, ancora che sieno sa-
 nissimi. Son mondificatiue, & però uagliano alle len-
 tigni, & quelli che uogliono mondificarsi & far bella
 pelle di corpo, s'auezzino a lauarsi con la sua farina.
 Si cuoce a diuersi modi, percioche alcuna si cuoce nel
 l'acqua, & alcuna s'arrostitisce nel fuoco. Ma cotte
 in acqua son più lodenoli, percioche l'acqua toglie lo-
 ro molto di uentosità, & di grossezza, & massima-
 mente se gittando uia la prima acqua, uise ne aggiun-
 ga dell'altra. Et questa cocitura si fa a due modi, o
 con guscio, o senza guscio. Le cotte con guscio son du-
 re a smaltire, grosse, & enfiatiue, percioche la spes-
 sezza del guscio, uieta l'uscita del uentre. Et la lun-
 ga sua dimora nel corpo, genera uentosità & enfi-
 agione. Ma cotte senza guscio son meno enfiatiue, &
 tosto si smaltiscono. Et se si fa il secondo brodo con
 cose calde aggiunte, si comè pepe, gengiouo, o uero
 olio, è perfetta medicina per usar carnalmente. Ma
 mangiate con origano, con menta, con comino, & con
 simil cose, menomano la lor uentosità & enfiagione.
 Arrostitite son meno uentose & enfiatiue, ma son du-
 rissime a smaltire. Ma se poi ch' elle sono arrostitite, si

met-

metteranno nell'acqua & si mangino con menta, con origano, & con comino, perdono la durezza. Le faue infrante date a buoi abundantemete a mangiare, gli ingrassano tosto: & a questo modo i buoi grandi & uecchi, s'ingrassan da pratici Beccai in quindici di, et la lor carne si rinnoua. Auicenna dice che la retification delle faue, è il tenerle molto tempo in molle, et il cuocerle bene, & mangiarle col pepe, col sale, & con l'olio, & con cose simili. Et le migliori di tutte son le grosse & bianche, non forate da gorgoglioni. Et è di lor proprietà, lo spiccar l'uoua dalle galline, quando si nutricano di faue, e il far neder cose strane in sogno con perturbatione di chi sogna, & il far uenir piz-zicore, & massimamente le fresche. Oltre a questo l'empiaastro delle corteccie loro posto sopra il pettignone de fanciulli, uieta che non ui naschino i peli, et simigliantemente fa quando si mette spesso sul luogo che sia raso. Leuano la morfea dalla faccia, & massime con la corteccia, & le panne, & le lentigini, & fanno buon colore, & il loro empiaastro è buono alle posteme delle poppe, e alla congelatione del latte loro. Et quelle che son cotte con aceto & con acqua, son buone alla solution antiqua, & propriamente cotte con le sue corteccie conferiscono alla dis-senteria. Dice Plinio che la faua cotta, & beuuta la sua colatura, mondifica il polmone, cura le posteme delle poppe, & mischiata con rose taua il dolore, il liuidore, & la lippitudine de gli occhi. Masticata & posta a tempo, raffrena gli humori

chi discorrono a gli occhi. Inoltre minuzzata, & posta sopra la uena tagliata, ristagna il sangue. Ferma il latte che discorre dalle poppe, & non permette ch'egli esca fuori. Gioua a podagrici & a gli artetici cotta con grasso di pecora, se s'impiastra il luogo che duole. Ripercuote i tremori, & l'enfiagioni se cotta nel principio con aceto, si ponga sul tumore. Dice parimente che quando la faua è in fiore, desidera grandemente l'acqua, ma quando è sfiorita ama il secco. Et ancora dice che a pena si cuoce nell'acqua marina, o salsa. Et che nell'Isole del mar Oceano nasce da se faua spinosa, che non si puo cuocere. Et in Egitto nasce faua spinosa lunga dieci cubiti, la quale i Cocodrilli fuggono, temendo che le sue spine non offendino lor gli occhi.

Del Farro.

Cap. I X.

IL Farro è quasi simile alla spelta, ma è più grosso nell'herba & nel grano. Si semina nel tempo del grano & della spelta. Et una corba compie la bulca. Si monda & si miete, come il grano. Il Farro è di temperata complessione, & è buon cibo a sani & a gli infermi, percioche nutrisce assai & conforta, & genera buon nutrimento, & è più tosto stitico, che lassatiuo.

Del Fagiuolo.

Cap. X.

I Fagioli son conosciuti, & di loro alcuni son rossi, & alcuni bianchi. Desiderano terra & aere,
come

come il miglio & il panico, & si seminano tra loro, & tra ceci comodamente. Si seminano etiamdio negli horti tra le cipolle & i cauoli, & fanno anco bene in terra meno soluta, & si seminano in quei medesimi tempi. Et quanto la terra è più grassa, tanto più si seminano rari, & si mondino spesso dalle herbe. Si cogliono i suoi gagliuoli quotidianamente quando con la lor bianchezza fanno segno d'esser maturi, & si seccano al Sole sopra stuore, o sopra lezuola. I rossi son caldi, & humidi nel mezo del secondo grado, ma i bianchi son poco men caldi, ma più humidi. Si testimonia questo, perche i lor granelli non si possono seccare, come gli altri. Et se si seccano, non si possono conseruar lungamente. Generano humori grossi, enfiamioni, uentosità, & empiono il capo di molto fumo, & fanno sogni cattiuu, & corratti. Et oltre a questo Auicenna dice, che generano humori grossi, ma la senapa proibisce il nocumento loro, & similmente l'aceto, col sale, col pepe, & con l'origano.

Del Git.

Cap. XI.

IL Git è un seme nero, & quasi triangolare, la cui herba nasce tra il grano, tra la spelta, & tra le segale, & si chiama uolgarmente Gitterone, o Giottone. Fa i fiori rossi, a modo di campanelle. E' caldo & secco nel secondo grado. Ha uirtù di dissoluere contra l'oppilation della milza, & delle reni, la passione iliaca, & il dolor dello stomaco. La sua poluere

mangiata ne cibi, è buona per la sua uentosità. Si dà la sua poluere contra i uermi con mele, & si fa empiastro della sua poluere & del sugo d'assentio intorno al bellico.

Del Loglio.

Cap. XII.

IL Loglio o la zizania, nasce tra il grano ne tempi secchi & corrotti. Ha uirtù acuta & uelenosa. Oppila la mente, la perturba, & l'inebbria. Cotto con uino, & con sterco d'asino, & con seme di lino, & fattone empiastro, dissolue le posteme, & le scrofolc. Cotto con la corteccia delle radici, & posto su le ferite già putrefatte, le mondifica & sana. Inoltre riarde il grano, & gli leua il suo nutrimento. Et la zizania è come il papauero, l'auena, il canolo, & la uite, percioche riarde, come dice Alberto.

Della Lenta.

Cap. XIII.

LA Lente è conosciuta. Questa uuol bauer luogo sottile & risoluto, & anco grasso, ma massimamente secco, percioche per la morbidezza, & per lo humore si corrompe fino alla duodecima Luna. Si semina del mese di Febraio. Basta nel seminarla un quartier d'una corba per una bubulca. Et perch' ella pulula molto tosto & cresce assai, bisogna, che se si dee letamar il campo prima che si semini, si mischi con letame arido & si stia con esso quattro o cinque dì, & poi si sparga nel campo come dice Alberto. Ma Palladio comanda che questo si faccia, accioche ella nasca, & crescia

fiatosto. E' fredda nel primo grado, & secca nel terzo. Il suo nutrimento è grosso & duro a smaltire. Genera sangue maninconico, et ancora ch'ella si mangino con la corteccia empie il cerebro di fumo grosso & maninconico, onde è cagione di dolore, & di paurre, & di sogni ingannuoli. Fanno uentosità, enfiagione & constipatione. Oltre a questo è più nocua allo stomaco che tutti gli altri grani. al polmone & al diafragma, & alle pellicine, & a tutti gli altri nerui del cerebro, & spetialmente de gli occhi, percioche disecca & inaspisce la loro humidità. Nuoce a sani occhi, quanto maggiormente a gli infermi. E' adunque nocuole alle complessioni secche, ma alcuna uolta fanno prò a coloro che son di humida complessione, se si cuocono senza guscio. Sono anco buone a gli i bro pici. Ma con la corteccia nuocono troppo per la uentosità & per l'enfiagione ch'elle fanno. La grande & nuoua è migliore; & più si cuoce per mangiare, & per medicina, che non è la picciola, la uecchia, & la dura. Se si mescola nella cenere si conserua meglio.

De Lupini.

Cap. XIII.

I LUPINI si seminano per ingrassar le terre o le uigne, o per ricogliere i semi. Quei che si spargono per ingrassare, si spargono del mese d'Agosto, o si seminano quando son colte l'ue, & si cuoprono con le marre, o con gli aratri. Et poi si rouesciano del mese di Aprile o di Maggio, quando son cresciuti a conueniente grandezza, & così

ingraſſano le uigne & i campi, come fa il letame. Et allora ſi ſeminano nel campo il miglio, il panico, & nel tempo auenire il formento. Ma fanno meglio alle uigne ch' il letame, percioche il letame dà cattiuo ſapore al uino. Si ſeminano ottimamente dopo la raccolta nelle ſoppie, o nelle fauali arate due uolte, intorno al principio d' Agolto, & poi del meſe d' Ottobre ſi tagliano con le marre uicino a terra, & ſi pongono per i ſolchi, ſopra i quali ſeminato il formento, ſi riuolge la terra ſoꝝopra col uomero, & coſi di nuouo ui ſi fa ottimo grano, oue ſi puo etiandio ſeminar un' altra uolta l' anno ſeguente il formento, o la ſegala. Si poſſono anco ſeminare nel medefimo tempo tra' l' panico nella ſua ſeconda ſarchiagione, iquali, ricolto il panico, rimarranno per ingrassar il campo da grano, ſecondo il predetto modo. Et allora ſi metteranno due corbe o più per bubulca. Ma quelli che ſi ſeminano per ricoglierne il ſeme, ſi debbono ſeminare del meſe d' Ottobre, & di Nouembre, e una corba compie la bubulca. Il lupino non naſce nel campo limaccioſo. Teme la creta, & ama la terra roſſa, & ſottile. Non ſon da ſarchiare, & ſarchiati ſi ſpengono, percioche hanno ſolamente una radice, ne anco lo deſiderano, perche affliggono le herbe oltre l' aiuto del cultiuatore. Si raccogliono del meſe di Giugno, o di Luglio. Et incontanente, ſe coſi piacerà, ſi traggono dell' aia, ma ſi debbono ripor nel granaio di lungi da ogni humore. Et coſi ſi ſerbano lungamente, & maſſimamente ſe ne ſuoi granai entra ſpeſſo il fumo.

I Lupini, (si come dice Isac) son caldi & secchi nel secondo grado. Et di loro alcuni è amaro per sua natura, & questo è buono nelle medicine. Et alcuno è dolce & senza sapore, percioche per molta dimoranza nell'acqua s'addolcisce, & si fa insipido. La farina de Lupini col mele, uale contra i lombrici. Al medesimo uale il pan fatto della farina, con mele & asenzio, posto sopra lo stomaco, & fia meglio, se ui si aggiunge un poco d'aloè. La medesima farina matura & rompe la postema. Il Lupino (come dice Auicenna) assottiglia i capelli, & monda le panne del uiso, & la morfea, & allora massimamente quando si cuoce con acqua piovana tanto che si disfaccia. Alcuni dicono che la farina de Lupini, riarda i peli nati, & non lascia che gli altri mettino. Isac dice, che se si bagna il luogo oue stanno le cimici con l'acqua nella quale sieno addolciti i Lupini, si muoiono. I Lupini dolci hanno grosso nutrimento, & duro a smaltire, & però generano humori uiscosi.

Del Lino.

Cap. XV.

IL Lino desidera aere temperato & terra soluta & grassa, & quanto più sarà grassa, tanto la sua stoppa sarà più grossa, & quanto più la terra fia magra, tanto la sua stoppa sarà più sottile: ma in cotal terra ue ne nascerà poco & corto. Nella costui seminatione si crede che la terra si dimagri, & si offenda assai. Et però ha bisogno d'aiuto di letame, s'ella sia usata a cotal sementa. La sua terra si dee arar

una uolta innanzi al uerno, accioche le zolle per lo
gielo seguente si riduchino in poluere, & poi dopo il
uerno s'ari la seconda uolta come prima si possa, &
poi s'asperga & di nuouo s'ari cinque o sei uolte in
tutto, tanto che la terra si riduca quasi in poluere.
Ma con questo che la terra s'ari la prima uolta pro-
fondamente, la seconda meno, & cosi sempre si uada
meno a fondo, fino all'ultima uolta. Dopo questo il se-
minarlo è buono da mezzo Aprile fino al suo fine.
Laqual seminatione si fa in sommo della terra men-
d'un palmo, riuolgendo sozzopra la terra con l'ara-
tro. Nella cui seminatione (secondo il costume di
Alessandria oue si fa il lino ottimamente) un bue puo-
menare un' aratro. Et due buoi congiunti insieme ne
posson condur due, si che l'uno aratro seguiti il primo,
con un braccio o poco più di fune. Da quali ciascuno
habbia il suo bifolco che meni & tenga l'aratro. Tre
corbe o poco più di questo seme, bastano a una bubul-
ca, cui molto giouerà, se poi che cotal campo sarà se-
minato, s'erpigherà. Ma se fosse tempo di molta sec-
chezza, gli giouerà molto se si potrà bagnare. Si puo-
etiandio seminare innanzi al uerno ne luoghi caldi,
ne quali poi che fia nato il Lino, non sia offeso dal fred-
do, & allora fa meglio nella terra mezzanamente cre-
tosa, che nella troppo soluta. Et non è bisogno che sia
grassa, & che s'ari due uolte, pur che la terra si pol-
uerezzi. Et quando si harà seminato, meglio è che
il seme si cuopra con l'erpiccie fatto solamente di
alcuni spini. Et meglio ancora è ch'uno huomo con

una fune tirì l'erpice, più tosto ch' i buoi, per lo nocimento dell' orina, & questo è ageuole a ciascuno huomo. Questa herba si dee mondar due uolte, & massimamente quella che si affoga rinuolta dal grungo, cioè dal custute, o dalla podagra del Lino. Et però si dee diradicare prima che si riuolga intorno al Lino, auegna che molto s' offenda il Lino ad andar tra esso, quando è grande, & però il mondatore in andando, dee innanzi a se aprirlo con le mani, et andar tra esso co panni molto leuati, ma quando si monda la prima uolta, percioche allora egli è picciolo, & quantunque s' abbatta in terra, si rilieua & non si offende camminando tra esso. Si coglie quando con color maturo s' ingialla, & in quel dì medesimo si porta al coperto legato in fasci, accioche la rugiada nol tocchi. Et poi co mazzi di legno se ne scuote il seme, et il lino si pon nell' acqua a macerare, nella quale essendo putrida, basta che stia quattro o cinque dì. Ma s' ella non è corrotta, bisogna che ui stia sette dì, accioche si putrefaccia la carne herbale, & la corteccia della qual si fa la stoppa, rimane incorrotta. Si puo anco macerar ottimamente in questo modo, come fanno i Milanesi. Quando il lino è maturo, lo coglicno senz' altre herbe mischiato, & si lega con herbe, con segala, o con giunchi in piccioli fasciuoli, & si secca all' aperta, & si guarda quanto si puo dalla piovua, & massimamente quando egli è secco. Poi si porta a casa, & si pone a coperto, & si serba fino al mese d' Agosto, tanto che sia compiuta la necessità del tritare.

DI P. CRESCENTIO

Allora se gli toglie il seme, & si porta all'acqua, & ui si pon dentro, & spesso s'attuffa cō pertiche, o con peso di certi legni, accioche si bagni bene, & ui si lascia star per mezo di solamente. Et così ben bagnato si riporta a casa, & si ripon tutto in un monte appresso il muro sotto coperto, & si cuopre di paglia, & si lascia star così tre giorni, ne quali si scalda, & si macera. Et poi ch'egli si sia raffreddato & fatto tenero & lieue, & che i semi che ui son rimasti cominciano a germogliare, o che la sua stoppa, rimossa per se dalla carne non si torcie, sarà compiuta la maceratione, & allora ciascun fasciuolo si diuida in tre, o in quattro manate grandi, & si leghino col lino medesimo, & si secchino ottimamente nell'aia, & si rimponga. Et poi si potrà acconciar in qualunque tempo secondo l'usanza, sarà segno ch'egli sia temperatamente macerato (macerandosi in acqua) quando sia morbido al toccare di modo che habbia perduto ogni asprezza. Si conosce etiandio se cauandone qualche poco dell'acqua & seccato, la carne herbale facilmente si separi dalla stoppa. Nondimeno s'egli si macererà meno di quel che bisogna, la stoppa sarà più forte, & più bianca, ma la carne herbale non si spiccherà da lei perfettamente, & sarà duro a filare. Si laua poi ottimamente nell'acqua, si scuote, & si secca al sole. Et quando sarà secco, si percuote co mazzi di legno, accioche la sua carne si rompa. Et poi si mette al Sol caldo, & quando sarà scaldato, si ripone in casa coperto di panni caldi, & stato così per qualche

qualche hora, si gramola . Et a questo modo si monda ottimamente; e la stoppa non si rompe gramolando, laqual cosa auerebbe, quando si gramolasse incontanente che si hauesse leuato dal Sole . Et se il tempo sarà humido, si prepara la gramola al fuoco cō molti panni caldi, & poi si compie di mondificarlo con le spatole, & poi si pettina, & si fila . La uirtù del seme di lino (secondo Auicenna) è prossima alla uirtù del fien greco, E caldo nel primo grado, & misurato in humidità, & secchezza, se si prende con mele, & con pepe grandemente muoue l'appetito del coito.

Dell'Orzo.

Cap. XVI.

L'ORZO sostiene ogni aria, & desidera terra grassa, accioche profitti bene, & uiene anco nella terra mezzana, & si rallegra piu tosto nel luogo aperto, che nell'ombroso . Si semina in quel tempo, et in quel medesimo modo ch'il grano, & stà sotterra sette dì, & allora esce fuori, si come dice Varrone . Ma i legumi escono in cinque dì, fuor che la faua . Dice Alberto, che si semina anco nel principio della primavera, & si puo far l'uno & l'altro, ma il raccolto si fa piu tardi . Nondimeno l'orzo marzuolo, ch'a Bologna si chiama Marsala, si semina per tutto il mese di Marzo, & nel principio del mese di Aprile, & del mese di Luglio è maturo . Inoltre si troua orzo, che nella trituratione si monda come il grano, & questo si semina in quel medesimo tempo ch'il grano, & nel seminare. La corba compie la bubulca . Si cultiua & si monda

Piet. Cres.

N

come il formento, & si matura poco innanzi a quello. Et però del suo raccolto si prende prima quel che si dee consumare, innanzi ch' i granelli, rotte le spighe, cadendo scorrino, percioche non hanno folliculi che gli uelino, come ha il grano. Lasciamo star alquanto ne campi i suoi colmi, iquali noi chiamiamo pignoni, percioche a questo modo si fa grande & si trita come il formento. L'orzo (secondo Isac & Auicenna) è freddo & secco nel primo grado. Ha uirtù mondificatiua & scollatiua, nondimeno disicca piu che la faua, & però libera dall' enfiagione. L'orzo & il formento son piu nutritiui & piu laudabili de gli altri grani. Ma l'orzo si digerisce tosto, et però si dissolue piu tosto da membri. Ma il formento si smaltisce piu tardi, & si dissolue da membri piu tardi. Galeno fauellando dell' orzo & della faua, secondo la medicina dice. L'orzo & la faua, percioche in temperamento son uicini, hanno luogo in molte cose, secondo l'uso della medicina, si come la cera & l'olio ne gli unguenti & ne gli impiastri. Dell' orzo si fa una confettione utile. Si lessa prima l'orzo nell' acqua, poi s' arrostitisce, & poi si compone con farina fatta con zucchero. Questa nel tempo della state uale a rinfrescar lo stomaco, & il fegato. Vale etiandio alla sete temperata con l' acqua, o grossa si che si mangi col cucchiaino, o liquida si che si bea. Dell' orzo si fa farinata a questo modo, accioche si possa tor la corteccia. Piglisi una misura d' orzo, noue d' acqua, & si cuoca tanto che torni a una misura sola, & colato si dia a bere. Questa uale a conseruar la sanità.

sanità, & humetta il corpo. Ma se il corpo desiderasse piu refrigerio, uì si mescoli un poco d'aceto, o uì si aggiunga seme di papauero bianco. La farinata usata spesso da sani, genera chiarissimo, & perfettissimo sangue, & non nutrisce meno ch' il pane. Ma a gl' infermi si dà in diuersi modi secondo ch' a ciascuna infermità si conuiene. Percioche se tu uuoì spegner la sete & il calor del fegato, bei al sopradetto modo. Et se tu uorrai la farinata colatica & mondificatiua, cuocilo con lo scorzo. Et se tu la uuoì lassatiua & refrigeratiua, cotta la mattina, mettiui sopra mel uiolato. Ma se tu la uuoì prendere per l' opilation del fegato, cuoci insieme con l' orzo le radici dell' appio & del finocchio, & prendilo con l' ossizaccara. Altri dicono che la farinata si fa in questo modo. Cuocasi l' orzo mondato molto bene in acqua, & si coli per un panno. La farina si fa a questo modo. Si mette l' orzo ben mondato nella macine & si macina, ma con le macine alquanto sollevata, accioche la farina uenga grossa. Cotal farina cotta in acqua lungamente è ottimo cibo a chi ha la febbre, & massimamente a coloro che hanno posteme nelle parti spirituali. Auicenna dice che ha le proprietà dette della segala. Oltre a ciò se se ne fa impiastro con aceto forte, & si ponga a usanza d' impiastro sopra la scabbia ulcerata, la sana. Se ne fa anco impiastro con melecotogne & con aceto, sopra la podagra, & proibisce il discorrimento delle superfluità alle giunture. Et la sua acqua fa prò all' infermità del petto. Et quando si bee col seme del finocchio, fa abon

dare il latte, & la sua acqua è infreddatiua, & humet-
ratiua della febbre . Nelle calde si adopera pura &
nelle fredde con appio & con finocchio.

Della Melica. Cap. XVII.

LA Melica chiamata anco saggina è conosciuta da
tutti . Ella è di due maniere ; perciocche alcuna è ros-
sa, alcuna bianca. Et se ne troua anco una terza manie-
ra ch'è piu bianca del miglio . Et di nuouo , alcuna cre-
sce molto in herba, & alcuna poco . Et alcuna dimora
lungamente ne campi , come è la lunga , & alcuna si
matura in pochi di , come il miglio . Desidera la ter-
ra molto grassa & piu tosto cretosa che soluta, & di-
magra molta la terra, per lo molto nutrimento ch'el-
la richiede. S'allegra de luoghi quasi paludosi, & qui-
ui fa bene , quando la prima uolta si riducono a cultu-
ra ; perciocche il formento & la faua in cotai luoghi pe-
rirebbe per la grassezza loro : se prima non si consu-
masse la lor superchia grassezza col seminar la Meli-
ca . Si semina nella terra pastinata o nella soda & si
puo etiandio seminare per i solchi delle faue & de ce-
ci , & in qualunque luogo oue le faue & i ceci saran-
no nati rari nella seconda lor sarchiagione , laqual
terra , diradate le faue da ceci : sarà da sarchiar di
nuouo . Si dee seminare nell'aere temperato intorno
alla fin di Marzo , & nel principio del mese d'Apri-
le , ma nel caldo piu tosto & nel freddo piu tardi. Ma
quella ch'è picciola , si puo seminare in tutto il tempo
che si semina il miglio , però che dimora altrettanto

ne campi . Et però alcuni mescolatamente la semina-
no col miglio e col panico , & etiandio con l'uno &
con l'altro insieme . Et di questo seme ne basta po-
co, cioè una ottava di corba a compir la bifolca . Il suo
seme dimora sotterra quindici o uenti dì innanzi che
nasca . Et come è nato, anchora che la Melica sia pic-
ciola, si ronca intorno al fin d' Aprile & nel principio
del mese di Maggio . Et allora la terra s'appre appres-
so della sua radice , accioche germugli meglio & pu-
luli dalla sua radice . Et poi del mese di Giugno si ron-
ca la seconda uolta, & allora si rincalza la terra in-
torno alla sua herba , accioche si difenda dal cadere et
dal Sole . Si coglie del mese d' Agosto o di Settembre,
& tagliasi rasente alla terra , & poi uicino alle pan-
nocchie, se tu uuoì hauer la Melica . Ma se tu non
hai bisogno delle pannocchie , percuotile con le perti-
che . Le pannocchie si tagliano & si legano in fasci,
& si lasciano i gambi ne campisopra le radici, Et nel-
la bifolca della mezzana melica se ne ricoglie intorno a
sedici corbe . Si dee seccar quanto piu si puo , poi che
ch'ella sarà trita dalle caualle o dalle uerghe, & si dee
riporre in luogo uentoso quanto si puo aperta, accioche
messa troppo insieme non si riscaldi & corrompa . I
gambi della Melica son buoni a chiuder le capanne, &
da gittar nelle uie al tempo del loto , & sono anco buo-
ne per ardere & per scaldare i forni quando son sec-
chi, & da rinuolger intorno alle piante de salci . ac-
cioche le bestie non gli scorzino , & accioche il Sole
non gli arda la state . Il seme della Melica è buon

cibo per i porci, & si può dare a buoi & a cavalli, & anco gli huomini nel tempo della necessità l'usano in pane & sola & con altri grani, & massimamente i contadini iquali s'essercitano in continue fatiche. E' fredda & si cca & genera sangue maninconico. Inoltre è enfiatiua, et per lo suo peso fa discender il cibo che troua nel uentre.

Del Miglio. Cap. XVIII.

IL Miglio è conosciuto, & è di due maniere, uno che dimora presso a tre mesi nel campo, & un'altro ch'è maturo in sessanta dì, poi che sarà seminato. Desidera la terra molto arata soluta & grassa, & fa anco bene nell'arena, quando si semina in terra che si possa bagnare & in tempo humido, perche egli teme il campo argilloso & secco, & consuma molto la grassezza dalla terra nella qual egli si semina. Si semina anco per i solchi delle faue, & tra loro oue elle son rade nella loro seconda sarchiagione, & se la terra sarà soluta, mezzolana, & non cretosa, diuelte le faue sarà da sarchiare. Si semina etiamdio benissimo tra fagioli, & si può seminar tra le uiti, e possi seminar del mese d'Aprile, di Maggio, & di Giugno. Ma Palladio dice, & con lui si concorda l'esperienza de contadini, ch'il Miglio si dee seminar del mese di Marzo; percioche sarà maturo del mese di Giugno. Dalla qual cosa prouolmente ne segue, che se la terra sarà ben grassa, si potrà seminar un'altra uolta in quella medesima state. Basta a una bifolca una ottana parte di corba. Oltre

tre a tiò si mandi spesso dalle herbe. E' maturo quando egli biancheggia tutto. Si difende da gli uccelli con molta fatica. Quando egli è si gato si dirizzi al Sole legato in fascetti, oue egli stia per due o tre dì. Et poi si porti all'aia, & incontanente si batta, accioche se si ponesse in gran monte non si riscaldasse & corrompesse. Come egli è battuto si secchi bene innanzi che si porti al Granaio; percioche se non fosse ben secco, incontanente si scalda & corrompe; ma ottimamente secco si conserua lunghissimo tempo. Alcuni ricogliono solamente le spighe si come s'usa nel panico. Il miglio (secondo Isac) è freddo nel primo grado, & secco nel secondo. Questo lo testimonia la leggerezza & la concanità sua, & l'abondanza della uiscosità & della uentosità. Nutrisce meno, che tutti gli altri granelli de quali si fa pane. Nondimeno per cagion della sua secchezza conforta lo stomaco, & è diuretico di tutti gli altri membri del corpo, & però s'arrostitisce al suo co, & si soprapon caldo alla corrosione & al dolor del corpo. Et per cagion della sua secchezza & del suo poco nutrimento, non si dee usar da coloro che si uogliono ingrassare, ne da coloro che desiderano di far buono el lodeuol sangue ne lor corpi; ma si dee solamente usar da coloro, iquali desiderano refrigeratione o conforto di humori superchi, & di disseccatione.

Del Panico. Cap. XIX.

IL panico desidera la medesima terra e la medesima aria ch' il miglio, e si semina in quei mesi medesimi e nel

medesimo modo. E basta la medesima misura di seme per una bifolca. Et si monda spesso dalle herbe nel modo medesimo. Et si puo anco seminare acconciamente tra le faue, tra ceci & tra i fagioli, & nelle uigne secondo la dottrina che si è data del miglio. Si ha anco un'altra generation di panico ch' in poco tempo riceue il suo compimento. Et questo si puo conuenientemente seminare, dopo compiuto il raccolto, nelle stoppie due o tre volte arate, & rotte le zolle, tra le quali egli ottimamente produce, fuor che ne tempi di molta secchezza. Il panico (secondo Isac) in forma & in natura è simile al miglio, ma nutrisce meno, e riempie piu il uentre. Si prende in diuersi modi, & per la diuersità loro muta la sua operatione; ma in qualunque modo ch' egli si preda è miglior del miglio. Si cuoce spesso o cō grasso o con olio, & spesso con latte di capra, o di mandorle. Ma cotto con olio o con grasso, è piu lodeuole, per cioche perde la sua secchezza, & acquista uaporosità & buon nutrimento, & perde la costipatione. Ma cotto con latte è piu lodeuole che quello che si cuoce con acqua sola. Ma del tuocerto in acqua son due modi; per cioche si cuoce o intero, o infranto con la macine. L'intero si cuoce, leuatane uia la cortecchia si ch' in una misura di panico ut se ne ponghino quindici d'acqua. Et cosi cotto egli è grosso & duro a digerire, ma non riempie o costipa il uentre; per cioche egli discende per lo suo peso alle parti di sotto. Ma quel che è trito dalla macine, si cuoce cosi, che nella farina monda si pongono dieci misure d'acqua di piu di quel

quel ch'è la farina, & poi che harà bollito due o tre uolte, si fregghi con le dita & si coli, e il colamento si lasci rassettar fin ch'egli s'indurisca, & così cotto è utile a mangiarsi, & si digerisce piu sottilmente de gli altri modi, perche è piu facile, ma è piu stitico.

Del Pisello.

Cap. XX.

IL Pisello è rubiglia bianca & grossa. Si semina del mese di Settembre, d'Ottobre, di Gennaio & di Febbraio, & come lo penso, meglio in terra facile & soluta, in luogo tiepido, & in aere humido. Si spargono due parti d'una corba o poco meno per bisolca. Et si dee ricorrere quando i fagliuoli sono secchi, & ch'i grani son fortemente indurati, a Luna discrecente quasi nel suo fine. E freddo nel primo grado, & temperato tra la humidità & la secchezza. La sua corteccia è stitica. Ma mondato dalla sua corteccia genera lodeuol nutrimento, & non fa enfiagione ne uentosità come la faua, & è buono a mangiare di state, & nelle region calde.

Della Spelta.

Cap. XXI.

LA Spelta è conosciuta, & le sue maniere son diuerse, perciocch'alcuna è piu graue, & questa è migliore, & alcuna è piu lieue & questa è peggiore. Desidera l'aria & la terra come il grano, ma si difende meglio nella magra che non fa il grano, e produce ottimamente nella creta & nel campo aperto. Si semina in que tempi ne quali si semina il grano, et a quel mo-

domedesimo. Ma bisognano due corbe per ciascuna bifolca, oue del grano ne basta una sola. Si cultiua & si monda come il fermento. Si miete incontanente d'opo il formento poi che si matura d'opo lui poco, & si trita in quel modo medesimo. Ma separata dalla paglia, il suo seme si batte piu uolte con i coreggia- ti accioche si mondi ben dalle reste. E' di qualita' temperata, & da buon nutrimento a caualli, a buoi & a simiglianti. Et anco gli huomini la possono usar util- mente, percio' ch' il suo pane è temperato, & molto leggieri. Et però se si mischieranno tre parti di spelta con una quarta parte di faua, per la souerchia gra- uezza della faua, & per la molta leggerezza della spelta si farà pane assai bello & buono, & conuen- uole per la famiglia, se si userà quella diligenza nel farlo che s'è detto di sopra del pane di formento.

Della Segala.

Cap. XXI.

LA Segala è conosciuta, & le sue maniere non son piu ch'una. Desidera l'aere comune col formen- to, e sostiene il piu freddo come quel dell'alpi; percio- che si matura piuttosto. Ne boschi dell'Alpi si taglia- no tutti i rami de gli arbori del mese di Maggio & di Giugno, & poi che saranno ben secchi si abbruciano et del mese di Agosto si zippano tanto che diuenghino cenere, & poi si spargono per tutti i campi, et in quegli si semina la segala. La qual ottimamente produce in quell'anno. Et poi si riposano in fino a sette anni, i qua- li passati, si fa la medesima semination di nuouo. Ma
done

doue non son boschi, si taglia la herba con le sue radici e con un poco di terra, & seccata s'abbrucia, nella cui poluere & nella cui cenere, si semina nel predetto tempo, la segala & si riposa poi intorno a otto anni, & i quali passati, si risa poi da capo quel medesima. Desidera la terra soluta & sabbionosa, et produce meglio nel campo grasso & aperto, & si semina in quei tempi, ne quali si semina il grano, nondimeno si semina piu conueneuolmente prima che poi. Vna sola torba di seme basta a una bifolca. Si cultina & si monda come il formento, fiorisce in otto di intorno alla fin d' Aprile & nel principio di Maggio ne luoghi temperati, nel qual tempo non bisogna ch' il cultiuator la tocchi. Et disposto giu il fiore cresce in quaranta di fino alla sua natinita. Si matura & si miete innanzi ch' il formento, & si trita come il formento. La sua sostanza e tenace, & uiscosa molto, & però si mischia conueneuolmente con la melica, col miglio, con la fana & con simiglianti in far pane per i lauoratori & per la famiglia; per cioche congiugne & fa tenere insieme le paste di quell' altre farine, le quali, cotto il pane, non si possono per se medesime ritenere, ma si sfregolano & si spezzano. Ma pan solo di segala non si usa se non rare uolte. Auicenna dice che ella e della natura dell' orzo, cioe fredda & secca nel primo grado. Il suo nutrimento e minore di quel del formento, & la sua acqua rompe l'acutezza de gli humori. Et la sua farina similmete si pone sopra le pane, e l'empiaistro che se ne fa uuol esser caldo. Se ne fa anco cotta quasi come da

bere, empiastro con pezze & colofonia sopra le poste
me dure, et cō la sua sola crusca sopra le posteme calde.

Della Veccia. Cap. XXIII.

Noi usiamo la ueccia per due cose, o per ricogliere
il seme, o per segarla per pasto, perciocche la sua her-
ba & il suo seme è ottimo cibo a caualli & a buoi. Si
semina del mese di Gennaio & di Febraio, non nella
aurora quando è ancora la rugiada, ma quando il So-
le scaldando per due o per tre hore, se la harà beuuta;
perciocche si ha trouato ch'ella non puo sostener la ru-
giada & che la sua uirtù diuien uana. Et si dee auer-
tire a non seminarla innanzi che la Luna sia nell'ul-
timo suo quarto, cioè dopo il uentesimo primo della Lu-
na; perciocche si ha trouato che le lumache, quando
ella si semina innanzi, la diuorano. Ha la ueccia que-
sta proprietà, che mietuta uerde, se si ara in-
contanente il campo con quel che ui rima-
ne in terra, ingrassa la terra come
fa il letame, ma se le suera-
dici si seccheranno in-
nanzi che s'ari
la terra,
con-
suma lo humor del campo.

IL FINE DEL TERZO
LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI
DELLA VILLA
TRADOTTO PER MESSER
FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO QVARTO.



EL SECONDO Libro di
sopra s'intendon molte cose det-
te della natura, & del culti-
uamento della uite, quando
generalmente parlando, si dis-
se della natura delle piante, e
delle cose comuni alla cultiva-
tura di ciascuna generatione de campi. Hora in que-
sto Quarto Libro si dirà spetialmente della natura et
della cultimatura della uite, & delle uigne & d'ogni
utilità de frutti loro.

Della Vite, cioè ch'ella sia, & della uirtù delle sue foglie & della sua cenere, & delle sue lagrime. Cap. I.

LA Vite appresso noi è assai conosciuta, ma nelle freddissime regioni nelle quali ella non può uiuere, non è conosciuta. Et però diremo che n'è alcuna bassa a modo d'arboſcello, molto torta, nodosa, & scabrosa, & che ha i pori larghissimi & gran midolla, & le frondi larghe & tagliate, la qual non può lungamente uiuere senza pontagione & senza aiuto di pali & d'arbōri. Il suo frutto è la uua, del cui sugo si fa il uino preciosissimo liquore. Le foglie delle uiti son molto medicinali, percioche mondano & sanano le ferite, & cotte in acqua refrigerano il calor della febbre. Impiastrate su lo stomaco marauigliosamente acquetano il suo tumore & il suo riscaldamento. Aiutano le donne pregne. Prouocano il sonno, & confortano il cerebro. La sua lagrima beuuta rompe spesso la pietra come dice Dioscoride. Acuisce la uista, leua uia la lippitudine da gli occhi, soccorre a morsi uelenosi, & strigne il uentre. La sua cenere mischiata con olio & con sugo di ruta uale alle predette cose. Dice Plinio che le foglie della uite leuano il dolor del corpo, cessano l'ensiagioni, & con farina d'orzo curano l'artetica calda, & aiutano grandemente i dissenterici, se i pazienti ne beono il sugo. La corteccia della uite & le foglie secche, stagnano il sangue delle ferite et le saldano. La cenere della uite purga incontanente la
fistola

fistola & la cura. Mitiga i dolori de nerui & delle battiture. Sana con l'olio le morditure de cani & degli scorpioni, & la cenere della corteccia, ristora & multiplica i peli che per loro medesimi son caduti.

Della diuersità delle uigne. Cap. II.

LE generationi delle uigne son diuerse, secondo le diuerse & uarie consuetudini delle regioni; percioche alcune si tengono in ordine con l'aiuto de pali, & delle pertiche, et questo a due modi. L'uno è che a ciascun palo sia appoggiata la uite, & cosi si fanno nelle piu parti della Lombardia & della Romagna, e in questo modo si piantino distanti l'una dall'altra per ogni uerso tre piedi nelle terre sottili, ma nelle grasse quattro, & nelle mezane tre e mezzo. L'altro è che una uite sola si distenda sopra molti pali & molte pertiche, & cosi si fanno nelle piu parti della Marca d'Ancona, e in questo modo si piantino, lontane, considerata la grassezza o la magrezza del terreno, si che si possa conuenientemente coprir tutto lo spatio che auanza tra l'una & l'altra. & queste si cultiuano solamente con la marra, quando non son molto alte & lontane. Et di nuouo, alcune uiti sono come arbuscelli all'usanza della Provincia, le quali possono star senz'aiuto di pali. Et queste, o si fanno con una certa ordinanza lontane l'una dall'altra, che si puo tra loro arare e seminare, o cosi poco tra loro lontane & cosi strette che non ui si puo arare. Et in questo modo sieno distanti l'una dall'altra tre piedi, poco piu o meno, secondo che il

suolo nel qual si dee piantare sarà allegro o sottile. Alcune uigne si mettono in ordine con le pertiche, & in forma di pergolati piccioli, i quali dalla parte del tronco son bassi, & dinanzi sono alti, & questo modo s'offerua da alcuni in Modena, & in molti altri luoghi, & massimamente ne gli spatij de gli horti. Alcune uigne si fanno con gli arbuscelli a questo formati per i campi, distanti poco piu o meno secondo ch'il padrone desidera hauer piu o meno di grano o di uino, ma il mezzano modo della distantia è di sedici o di uenti piedi, & questo modo massimamente s'offerua appresso Milano & in quelle parti. Alcune quando si fanno, si piantano nelle ripe de fossati, o sopra le ripe, o per i campi appresso grandi arbori, per ricoprir quegli che sono ne campi o nelle ripe, accioche fruttificchino. Et questo modo s'offerua molto in molte parti d'Italia. Et di nuouo, alle sopradette uigne che si mettono per ordine, ad alcune si pongono pertiche et pali, & ad alcune pali, o frascioni in luogo di pali, & sermenti i quali si distendono & legano come pertiche in due parti o in quattro solamente. Et questo modo s'offerua spetialmente appresso Tortona, & Cremona, & Pistoia. Et alcune si lasciano stare a giacere in terra senz'altro aiuto. La qual cosa si dee fare per sola necessitá & bisogno della prouincia, & questo si puo spetialmente comportar ne monti molto aridi, oue l'ue non s'ammarriscono giacendo in terra, ma son conseruate dal troppo seruor del Sole.

Della diuersità della generation delle
Viti. Cap. III.

LE diuersità delle generationi delle uiti sono molte, percioche alcune molto temono la nebbia, & la brina, & alcune poco. Et alcune temono grandemente la secchezza, & i uenti, & alcune ageuolmente soffrono queste cose. Et certe son molto feconde, & certe nò. Et alcune son prime del frutto dal mollume, & alcune lo difendono, & certe ageuolmente si rompono per i uenti, & certe sono così tenaci, che da quegli non sono così ageuolmente offesi, & alcune temono le pìoue, alcune la souerchia secchezza. Et certe sono che hanno i nodi spessi, & certe hanno le gemme, per la distantia dall'un nodo all'altro, molto lontane. Et alcune fanno i tralci lunghi e grossi, & alcuni piccioli. E certe fanno gran midolla, & certe nò. Et alcune fanno le foglie molto intagliate, & alcune poco. Et certe le fanno ritonde & continue. E alcune fanno l'uue bianche, alcune rosse, & alcune nere. E certe fanno molti grappi & piccioli, & certe pochi et grandi. Certe fanno le granella callose, & certe morbide. Et alcune la corteccia de granelli dura, & alcune tenere e sottili. Et certe fanno le granella lucide e belle, & certe oscure, & certe dolci, & certe le fanno agre, & certe fanno uini da serbare, & certe gli fanno che tosto si corrompono. Le quali tutte diuersità si possono ageuolmente ueder da coloro che sono huomini industriosi, & sperimentati.

Delle diuerse maniere delle Viti. Cap. II II.

LE maniere delle uiti si trouano esser molte & molte d'esse s'appellano con diuersi nomi in diuerse Città e prouincie. Ma perciocche di quelle alcune son migliori, & alcune men buone, scriuerò prima delle migliori, & delle lor buone conditioni, & porrò i nomi loro. Et poi dirò breuemente de l'altre men buone, accioche hauuta conoscenza dell'una & dell'altra generatione, quegli che uogliono piantare o innestare uigne, sappiano elegger le migliori. Dico adunque primieramente ch'è una generation d'uuua che si chiama schiaua, che pulula assai tardi, & è uuua bianca, di granello quasi tondo & fa i suoi grappoli mezzanamente grossi, & spessi, & le foglie mezzanamente intertise, & qualche uolta produce in qualunque sermento due, tre, quattro, & cinque grappoli. Et la durezza del suo legno è tanta, che i fermenti non si piegano ageuolmente all'ingiù per lo peso dell'uuua; onde riempie i rami oltre modo, & l'uuua sua è molto uinosu, splendente, & si matura tosto. Et il suo uino è molto sottile, & chiaro, & mezzanamente potente, & da serbare, & maturo. Desidera la terra magra, mezzana, & montuosa, & se si pota strettamente, fruttifica meglio in quella ch'in altra terra, perciocche non puo nutrir i tralci lunghi con l'uuue. E queste massimamente s'usano appresso Brescia, & nelle parti montane di Mantoua, & le tengono in piu ueneratione di tutte l'altre. Si ha un'altra ma-

niera d'uua che si chiama Albana, la qual pulula tardi, & è uua bianca con lungo granello, & fa i grappoli assai grandi, spessi, & lunghi, & fruttifica mezzanamente, & fa le foglie mezzanamente interci-
le. Et i suoi sarmenti non si piegano per la forza del peso, tanta è la durezza del suo legno. Et le sue granella prendono molto color dal sole, & si matura molto presto, & nel sapore è assai dolce, ma la correccia è aspra, & alquanto amara. Et però è meglio, che di quella se ne spriema il uino, piu tosto che lasciarlo bollir lungamente in uua, dentro nelle tina co' suoi fiocini. Il suo uino è molto potente, & di nobil sapore, ben serbeuole, & mezzanamente sottile. Et se la sua uendemmia si fa un poco per tempo, il suo uino si serba meglio. Et questa generation d'uua, fra tutte l'altre è in pregio a Forlì, & in tutta la Romagna, oue ella si pota strettamente, perciocche co i tralci lunghi si difende meno. Si ha parimente un'altra generation d'uua, che si chiama Tribbiana, la quale è bianca col granello ritondo, la qual fa molti & piccioli grappoli. Nella sua gionentù è sterile, & procedendo in tempo si fa feconda, producendo uin nobile, & ben serbatoio, & questa generatione, si commenda massimamente per tutta la Marca. Si ha etiamdio un'altra maniera d'uua, che s'appella gragnolata, la quale ha nel suo granello uno osso solo, & è lucidissima, & ha il suo granello alquanto lungo. Et fa il uino molto chiaro, & potente, & durabile, et di nobile odore & sapore, & questa è grandemente

commendata appresso Cortona & in quelle parti. E
 tenne un'altra maniera che da alcuni è chiamata Ma-
 liffia, & da certi altri Faracla, la quale ha il granel
 bi inco, & ratondo, & torbido, con sottil corteccia, &
 pesa marauigliosamente; & si difende in terra assai
 magra, & fa uino di mezzana potenza & bontà, non
 molto sottile, ne molto serbatoio, & questa se ha in mol-
 to honore & massimamente a Bologna. Si truoua
 un'altra generatione, che si chiama Garganica, la
 quale è bianca, & rotonda, marauigliosamente dolce,
 chiara lucida, di color d'oro, con grossa corteccia, &
 oltra tutte l'altre serbatoioa & grandemente fertile,
 cioè la femina, perche la maschia non ual nulla, le cui
 granella son lunghe, & di color molto dell'oro, ma è ste-
 rile al tutto, & il suo uino è molto sottile, & trasparen-
 te, di poca potenza & assai serbatoio, & questa è te-
 nuta in gran ueneratione a Bologna & a Padoua. Et
 n'è un'altra maniera ch'è detta Albamiza, la quale
 è bianca non lucida, ma piena di macchie, ritonda, &
 marauigliosamente dolce, & fa il uino dolcissimo. Et
 alcuni anni è abondeuole, & spesso sterile, & massi-
 mamente se si ipota stretta. Ma se si lascia co tralci
 lunghi è assai fertile, & di questa se ne troua in molte
 parti di Bologna, & è massimamente in honore in
 Borgo Panicale. N'è parimente un'altra genera-
 tione, che s'appella Buranese, la quale è una bianca,
 molto dolce & bella, & fruttifica ben ne gli arbari.
 Similmente è una uua, che si chiama Africogna, la
 qual non è di uino, ma di melle a mangiare, & è fertile mira-
 bilmente

bilmente ne gli arbori, & però stà bene in quei luoghi
 oue gli huomini uanno a rubar le uue, & queste due
 maniere son amate oltre all'altre, appresso Pistoia. So-
 no etiandio alcune altre generationi d' uue bianche, as-
 sai buone, si come la Liuidella, che fa molto uino &
 buono, & serbatbio, & la qual si pianta sul Pisano. Et
 la Verdiga, che fa i tralci piccioli, con molto frutto, &
 la Verdacchia, che fa le granella uerdi, & picciole, et
 produce molta uua. Le quai due maniere, et l'infra scrit-
 te che si dicono esser men buone si truouano nelle ui-
 gne uetchie, et anco in certe nuoue sul contado di Bo-
 logna. Sono etiandio altre generationi d' uue bianche,
 tra le quali, auegna che alcune d' esse appresso alcuni
 sieno tenute in molto honore, nondimanco appresso noi
 per diuerse ragioni, o per la pochezza del frutto, o per
 che temon troppo il mollume, si ritrouano per esperien-
 za men buone. Et queste sono le moscatelle, et la Li-
 gliatica, le quali sono ottime a mangiare, et ne gli ar-
 bori, ma nelle uigne spesse, et uicine alla terra, non cor-
 rispondono al nostro desiderio. Et la Greca, et la Ver-
 naccia, le quali ancora che appo noi facciano buon ui-
 no, nondimanco ne fanno troppo poco, et l'herbigione, et
 la Coceruia, et la grapposa, et la Fusolana, et la Lumi-
 za, che fanno buon uino, et in certi anni sono marau-
 gliosamente fertili, et fanno grandissimi grappoli, ma
 quasi ogni anno il frutto si resta nel fiore, percioche non
 possono sopportar a modo alcuna il mollume. Le gene-
 rationi dell' uue nere et rosse son parimente molte; al-
 tune molto buone, et alcune poco. Le buone sono la

grilla, la zizaga o mardegana, le quali son quasi d'uno esser medesimo, perciocche son poco nere, & molto fertili. Hanno ogni anno le granella lunghe, et la corteccia loro è bella, & sottile, & fanno uin diletteuole & assai serbatoio, ma le lor granella trepano per la souerchia pioggia, & ne monti non fanno bene, ma si allegrano delle pianure campestri. Nondimeno son differenti, perciocche la zizaga fa uino piu nobile, ma poco, conciosia ch'ella fa i grappoli piccioli, & rari, ma molti, & le granella picciole. Ma la Grilla fa tutto l'opposito, & queste maniere d'uaa si trouano a Bologna, & in molte altre terre. Si ha similmente un'altra generation d'uaa nera, che s'appella Nubrola, la qual non è diletteuole a mangiare, & è mirabilmente uinosa, & uuol terra grassa & letamata, & teme molto l'ombre, & pulula tosto, & fa uino ottimo, & serbatoio, & potente molto, & non osa star un dì o due nelle grasse. Et questa è in grande honore nella Città d'Asti, & in quelle parti. Si ha un'altra maniera d'uaa, che si chiama Maiuola, laquale è nera molto, & tosto si matura, fa i grappoli lunghi, spessi, & belli, è dolcissima di sapore, & fa uin duro, e assai serbatoio, quasi nero, & è assai fertile, ma teme qualche poco il mollume, & produce in piano & in monte. Et questa massimamente si ha a Bologna in molti luoghi. Si ha anco un'altra maniera di uua, detta Buracchia, la quale è molto nera, con lunghe granella, & fa il uino molto nero & buono nelle terre humide et acquidose. Ma ne luoghi secchi e montani,

cani, nõ s'allegra. E questa fra tutte l'altre s'ama grandemente a Ferrara. Se ne ha un'altra generatione, che si chiama Gimaresca, questa non è molto nera, ha le granella lunghe, et innanzi ch'ella si maturi, perde tutte le foglie, nel sapore è agra, mezanamente fertile, fa i grappoli rari, & il uino ottimo & serbatoio lungamente, & questa uua non si mangia da cani, ne da gli uccelli, ne anco uolontieri da gli huomini. E di questa se ne troua assai nelle parti montane di Bologna. Se ne troua un'altra maniera, che s'appella Graiona, quasi simigliante alla predetta nel sapore, & nella durabilità del uino, et nella forma, ma fa i grappoli molto maggiori, e le granella piu grosse, & uino in piu copia, ma men nobile, & s'allegra piu di luogo grasso, et queste si trouano in piu parti sul Bolognese. Si troua anco un'altra maniera d'uua nera, la qual è detta Paderingga, la qual fa i grappoli grossi & spessi, & produce molta uua, & fa uin grosso, & lo fa diletteuole per la Verana, ma non dura la State, & questa si troua in infinite uigne a Bologna. Sono etiandio molte altre generationi di uue nere, le quali per le uarie lor conditio ni ree, sono meno approuate, si come la Pignuola la quale è molto grandemente amata da Milanesi su per gli arbuscelli; ma appo noi non fruttifica bene, & l'albatrica, con la quale si tingono gli altri uini, la qual teme molto il mollume, e fa il uino troppo aspro. Et la Varana, & la Olentina, & la Portina, le quali auengna che sien di marauigliosa dolcezza a mangiare, & che faccino buon uino, nondimeno son quasi sterili,

Et temono troppo il mollume . Et la *V almurica* et la *Tusta*, che sono amendue molto nere . E la *Melogona*, che è nera oltre tutte l'altre generationi, et la *Canicula*, ch'è bellissima uua et serbatoia, le quali tutte fruttificano uno anno sì et uno anno nò . Si troua et iandio un'altra generation d' uua rossa come il cinapro, molto dolce, et serbatoia, ma poco fertile. Sono parimente alcune generationi et maniere d' uue saluatiche, che si chiamano *Labrusthe*, delle quali alcune son bianche, alcune nere, le quali fanno granella molto picciole et piccioli grappoli, et le quali col suo moto naturale ascendono sopra gli arbori, et sopra le siepi delle spine uerdi, et non si potano, ma se si potassero, et si domesticassero coltiuandole, farebbono i grappoli maggiori, et le granella piu grosse che prima . Et quelle che son nere tingono il uino, et lo chiarificano, se intere o spicciolate da grappoli, si pongono nelle botti, et non uitiano il sapor del uino . Et quelle che son bianche chiarificano et purificano il uin bianco . Sono oltre a ciò alcune generationi d' uue grosse, et dure, le quali si chiamano *Pergole*, et *Brumesche*, delle quali alcune son bianche, alcune nere, alcune rosse, et alcune hanno le granella ritonde, et alcune lunghe molto, alcune mezzanamente, et alcune che non hanno nomi propri . Et di queste alcune si maturano tosto, alcune tardi . Et di queste si debbono elegger quelle che piu piacciono a mangiare, perciocche non si piantano per altro effetto, non si facendo uin d' esse . Nondimeno elle sono assai buone per far agresto acerbo .

Dell'aere,

Dell'aere, che si conuiene alle Viti, & della situation delle Vigne. Cap. V.

IL Cielo dee esser di mezzana qualità, & piu tosto ti pido, che freddo, & piu tosto secco che troppo ombroso. Ma innanzi a tutte le cose, la vite teme troppo le tempeste & i uenti. Nondimeno l'Aquilone feconda le uiti che gli son sottoposte, & l'Ostro le fa nobili. Et però a noi sta, se uogliamo hauer o molto uino, o migliore. Si dee etiamdio intorno al sito delle uigne sapere, che i campi rimossi da monti, & le ualli non acquidose, danno uino piu largamente. Ma i colli & i campi, che son lor uicini, & che hanno la lor natura, fanno il uino piu nobile. Oltra a ciò si dee sapere, che le uigne si debbon porre ne luoghi freddi, & ne moti dal Meriggio, ne caldi a Settentrione, ne temperati dall'Oriente, & se necessario sia da Ponente, accioche per questa industria si temperi la qualità che superchia. I luoghi spesse uolte mutano la natura delle uiti, & però le lor generationi s'adattino acconciamente. Tu porrai adunque la vite che sostien le nebbie & le brine nel piano, ne colli quella che sostien i uenti & la sechezza, nel campo grasso, le grasse & feconde, nel magro le fruttifere & salde, nel freddo & nebbioso quelle che si maturano prestamente innanzi al uerno, & quelle che fioriscono tra le caligini piu sicuramente con gli acini duri, nel uentoso le tenaci, nel caldo quelle dalle granella piu tenere e humide, nel secco quelle che non sostengono le piovu. Et accioche io molte cose non dica,

si deono elegger quelle generationi di uiti, lequali per difesa de lor uiti amano i luoghi contrari a queglii, ne quali esse non possono durare. Ma la region piaceuole & serena riceuerà sicuramente ogni generation di uite. Lo huomo adunque industrioso ami quelle cose, che son prouate, & le mandi a cotai luoghi, iquali possino imitar queglii da quali esse uiti si togliono. Et cosi ciascuna seruerà il suo merito.

Della terra conuenienti alle Viti. Cap. VI.

LA terra da por uigne, non sia ne troppa spessa, ne troppo risoluta, ma sia piu tosto uicina alla risoluta, ne sottile, ne lentissima, ma piu tosto uicina al lieto, ne capestre, ne dirupata, ne secca, ne uliginosa, ma un poco rescida, ne salsa, ne amara, ilqual uitio, corrotto il uino, contrista il sapore. Il Tufo e le altre cose piu dure, in quei luoghi oue si rilassano per lo gielo & per lo Sole, producono bellissime uigne, refrigerate nel tempo di state le radici, & ritenuto lo humore. Ma la ghiara soluta, il campo sassoso, & le pietre mobili. Ma se tutte queste cose si mischieranno con le zolle grasse, et che si metta il felice sotto intorno alla terra, percioch'è freddo & tenace dello humore, nō sosterrà che le radici patiscino sete la state. I luoghi similmente a quali rouina la terra dall' altezze de monti, o le ualli, alle quali i fiumi lasciano scorrendo abondanza di terra. La terra argillosa è comoda, ma l'argilla sola è grauemente nemica. La sabbia nera & la rossa è utile, quando ella è mischiata con terra forte. Il terreno carbonchioso, se
non

non si letamina bene, fa le uigne magre. Nella rossa, elle malageuolmente s'appigliano, quātunque apprese poi faccian bene, ma questa generation di terra è molto nemisa all'opere, percioche col suo poco, o Sole, o humore, bagna troppo, o troppo secca. Et però sarà grandemēte utile il terreno che harà tra tutti gli estre mi mezzana temperatura, & che harà piu tosto del raro, che dello spesso. Tu conoscerai parimente le terre utili alle uigne per questi segni, che se la terra sarà di colore & di corpo raro & alquanto risoluto, i uirgulti che ella produce, son piaceruoli, netti, robusti, & fecondi, come il pero saluatico, il pruno, il rouo, & simiglianti, ne storti, ne sterili, ne scabrosi, ne magri & languidi per sottigliezza. Oltre a ciò debbiamo elegger per pastinare, i campi rozzi, & massimamente i saluaticchi. L'ultima sua conditione è quello nel quale altre uolte sieno state uigne vecchie. Ilqual se sia bisogno s'ari piu uolte, accioche spenta le radici delle prime uigne, & cacciato ogni suo squallore, ui si possa por sicuramente la uite nouella.

Della pastinatione, & disposition della terra, nella qual si debbono piantar le Viti.

Cap. V I I.

IL pastino o la cultura del luogo oue si dee piantar la uigna, si dee far del mese di Settembre o d'Ottobre, ne luoghi aridi, o di Gennaio, di Febraio, o di Marzo ne luoghi humidi. Laqual cosa si fa in tre maniere,

oche la terra sia in tutto cauata, o con solchi, o con fosse. La terra si dee cauare tutta doue il campo non è mondo, per liberarlo de tronchi saluaticchi, dalle radici del-
lo felce, & dalle herbe nocciuoli & dannose. Ma doue
le terre nuoue son monde, pastiniamo con le fosse o co-
solchi, ma sarà meglio co solchi, perche gli spatij pasti-
nati trasmettono tutto lo humore. Si fanno i solchi di
quella lunghezza che piú ti piacerà, & le tauole di
larghezza di tre piedi o di quattro, d'altezza d'un pie-
de ne luoghi humidi, o di due ne luoghi secchi. Et se-
poi si dee cultiuar la uigna da gli huomini con le mar-
re, lasciamo tanto di terren crudo, che impresso l'altro
solco, le uiti per ord. ne sien distanti tre o quattro piedi,
cioè tre nella terra sottile, e quattro nella grassa, et tre
& meza nella meza. Ma se le uigne son da arare,
si lascino gli spatij di mezo, che non son da cauare, di
cinque o di sei piedi. Ma se ti piace di far le fosse, sieno
tanto lunghe, quanto debbono esser distanti le uiti, ac-
cioche si possa porre in capo di ciascuna fossa una pian-
ta. Nondimeno i solchi si posson fare acconciamen-
te distanti in tre cotanti che è la uigna. Laqual final-
mente dee esser spessa, e si deon porre le piante piu spes-
se in ciascun solco, di quello ch'elle douerebbono esse-
re, & procurar con le marre ch'elle uadino per ordine,
& arar gli spatij per tre o quattro anni, & seminarli
d'ogni generation di semi. Et quando le uiti saranno cre-
sciute, tirarne una dalla destra, et l'altra dalla sinistra,
& far due uiti dell'una & dell'altra, & così empier
tutto lo spatio. Le fosse nõ si fanno alte piu che due pie-
di.

di. Ne si dee pastinar, quando è freddo, accioche i fermenti non patiscino. I lati delle fosse sien tagliati egualmente, accioche la uite torta non si ferisca, mentre che il cauator si sforza di cacciar dentro i ferri per tagliar i fermenti. In ogni pastino che si fa, si caui la terra due piedi in altezza, usandosi diligenza che il cauator con occulta fraude non rinchuda nella fossa, terra cruda, laqual cosa il guardiano dee cercar con un bastone per gli spatij che si cauano, oue la fossa sia di quell'altezza che si disse pur hora. Et faccia tornar disopra, tutte le radici, & tutti i purgamenti, & massimamente del rouo & del felce, laqual cura si dee huer'anco in ogni generation di pastino. Si possono etiadio far le fosse picciole & strette accenciamamente, nondimeno profonde in qualunque luogo del campo oue le uiti hanno a star sempre, secondo che s'offerua per tutti i pratici agricoltori di Bologna, e di piu altri luoghi. Si possono etiadio fare in terra, forami intorno alla uite in qualunque luogo oue la uita si dee piantare, iquali s'usano di far con un palo; ma è molto meglio che si facciano con un fora terra, ilquale è uno strumento, di ferro trouato da me, col quale si fora la terra profondamente quanto si uole, & si mena fuori la terra, di modo che ella non si ritiene attorno i parieti del foro, laqual per l'ordinario suol impedir le radici piu deboli, quando si ficcano. Laqual cosa si fa con poca fatica se il campo però non fosse pietroso o sassoso. Il luogo che si dee pastinare, si dee prima purgar da gli impedimenti, & da gli arbori, accioche la terra cauata per lo continuo

DI P. CRESCENTIO

calcare non si consolidi. Si ha trouato per molte continue esperienze, che le uiti fanno meglio, se si pastinano incontanente che la terra è cauata, o non molto innanzi, conciosia che l'enfiamento del pastino non essendo ancor rassodato, cade in se medesimo di sotto. Et questo è prouato nesolchi, & nelle fosse.

In che maniera si debbono cogliere le piante delle Viti, & quali, e come si possino serbare, & portare in parti lontane. Cap. VIII.

LE piante delle uiti che si chiamano Magliuoli si debbono cogliere, quando si hanno a piantare, & si possono coglier anco innanzi, se si serbano bene. I miglior tempi da coglierli, sono del mese d'Ottobre, quando son cadute parte delle foglie, & parte se ne tengono anchora su le uiti, percioche allora il calor natural della uite è sparso anchora ne rami, ma quando son cadute tutte le foglie, & che è soprauenuto gran gielo nell'aria, i suoi rami allora son priui del suo calor naturale, ilqual si fugge per la freddezza dell'aria, alle radici, & alle calde uscere della terra, per laqual cosa cotai piante malageuolmente s'appigliano. Oltre a ciò, il tempo di Marzo, è ottimo a ricogliere le piante per le medesime ragioni; percioche il calore & lo humore ritorna a rami, si che le lor gemme cominciano a ingrossare. Ma quanto all'elegger le piante, ci son ragioni a piu modi; percioche si dee primieramente eleggere di tal terra, che non sia piu grassa di quella
nelle

nelle qual si dee pastinare, ma di uguale o di piu sottile, percioche se le uiti si porteranno da una terra grassa a un'altra che sia sottile, non potranno essere utili, se non s'aiutano spesso col letame. Inoltre son da elegger i sermenti da pastinare, dal mezzo della uite, non dalla sommità, ne dalle parti di sotto, iquali sermenti sien cinque o sei nascenti dal uecchio spatio ch'è tra le gemme; percioche quando si scegliono di cotai luoghi, non tralignano cosi ageuolmente. Lascieremmo star i magliuoli di sopra & i rampolli, iquali auegna che di buon luogo sien nati, nondimeno mancano del beneficio dell'abondanza. Il pampano parimente che nasce del duro, auegna che faccia frutto, non si ponga per fruttifero, per cioche nel suo luogo è fatto fecondo dalla madre; ma traslatato ritien uizio di sterilità, laquale egli prese nascendo. Si prendino parimente da uite feconda, e non stimiamo che quei branchi delle uiti che fanno una uita o due, sien fertili, ma quegli che per la molta abondanza si piegano; percioche la uite ferace, puo hauere in se materia assai piu ferace. In questo adunque sarà segno d'abondanza, se farà frutto posta in alcun duro, se co' frutti empierà i ramijurgenti da ogni parte, & questi son segni proprij di uederli nel tempo della uendemmia. Columella afferma che non si puo ueder la fecondità della uite in uno anno, ma in quattro, nel qual numero si conosce la uera generosità de magliuoli. Per pastinare si dee elegger tralcio nouello, ilqual non habbia in se niente di duro o del uecchio

fermento; perciocchè altramente spesso si corrompè & ammarcisce. La misura del fermento uol esser d'un cubito secondo Palladio. Ma a me pare che essi habbiano a esser molto piu lunghi, & massimamente ne luoghi alla china, montuosi, & aridi, quando si pongono torti nella fossa, & che bisogni purgarli da ramuscelli & da nodi. Et le piante delle uiti si debbon serbar di maniera ch' elle non si riardino o per uento, o per Sole, ne si offendino in modo alcuno, & massimamente coperte sotterra infino al mezzo, se però elle si debbon serbar pochi di. Ma se sarà necessario serbarle per lungo tempo, & massimamente soprauenendo il caldo, si cuoprino quasi fino alla cima, con terra molto ben trita, ma così apertamente che la terra diligentemente posta tanto di dentro quanto di sopra, tocchi ciascuna pianta d'esse uiti. Ma se bisognasse portarle in parti molto remote, si mischi ottimamente con le piante, il purgamento del grana che noi chiamiamo loto, o ueramente le paglie molli et alquanto loto se, et riuolte in un sacco o nelle stuoie che è molto meglio, si leghino bene strette dal capo piu grosso con le predette paglie, e si cuopra col letame, & quando si portano, si difendino dal Sole e da uenti quanto piu si puo. Ma se la secchezza dell'aria fosse molta, i capi piu grossi si possono qualche uolta tuffar utilmente nell'acqua, per cioche così disposto, si potranno portar & tener lunga mente, senza offenderle punto.

Quando; & in che modo, la uigna & le uiti
son da piantare. Cap. IX.

Le uigne son da piantare nel tempo di Settembre
e d'Aprile, ne luoghi freddi. Ne temperati, del me-
se d'Ottobre e di Marzo. Ne caldi, del mese di No-
uembre e di Febraio, ma così fattamente però che in
tutti i predetti luoghi se saranno humidi, campestri, e
bassi, si piantino dopo il uerno, accioche il caldo lor na-
turale nō si estingua per doppia acquosità, cioè del luo-
go, & del uerno. Ma se i luoghi da piantar saranno ari-
di & montuosi, si piantino innanzi al uerno, accioche
la souerchia secchezza de luoghi, si temperi intorno al-
le piante, cō la humidità del uerno. Ma ne luoghi tem-
perati si puo piantar acconciamente innanzi, & dopo
il uerno. Inoltre le uiti si debbono porre, ne di plateuo-
li & tepidi, quādo il terreno è un poco humido, ma più-
tosto arido che lotoso. Quando la uigna si pianta per or-
dine, o ch'ella si pianta ne forami de pali grossi, o nel
forame dello stromento che si chiama Foraterra ch'è
molto meglio, & allora fatti i forami dritti, o un po-
co torti, ui si mettino due sermenti tagliati nella parte
di sotto così un poco alla storta, et si ponga fino alla me-
tà del forame sabbia o terra soluta e trita, & mischia-
ta con un poco di letame maturissimo di paglia, & poi
si riempia di creta o di terra che si troua quini. o uera-
mente che si piantano in picciale fosse conueneuolmen-
te profonde, posti i capi delle piante lontani nella par-
te di sotto, & in quella di sopra congiunti pressa al se-

Piet. Cres.

P

DI F. CRESCENTINO
gno, da ogni lato proportionalmente posto con la su-
ne, & di sopra si calca di terra trita. Il capo del ser-
mento, quando si pon da torcere, non si dee per modo
alcun molestarlo. Percioche quella parte della qual
si spera che uengala radice, non si dee sottoporre a in-
giuria alcuna. Restino sopra terra due gemme secon-
de, & non sendo in tutto sommerse, si lasci nella parte
piu seconda quel che sopra esse è uicino alla sterilità.
Ma doue la natura delle terre è grassa, lasceremmo
maggiori spatii tra le uiti, cioè di quattro piedi. Ma
doue sarà sottile, gli faremo piu stretti cioè di tre pie-
di, ma doue sarà mezzana, di tre piedi e mezzo. Ol-
tre a questo non si dee usar il medesimo pastino in ogni
generation di uite, acciache uno anno inimico alla ma-
niera della uite non lieui altrui ogni speranza di uen-
demmia, & però planteremo quattro o cinque ser-
menti nobili per generatione. Ma tornerà bene che
si disponghino le generatione de fermenti a tauola per
tauola, percioche poste cosi distintamente secondo la
diuersità de generi, minor numero di lauoratori le po-
trà piu ageuolmente spedire, & ripor a grado a gra-
do quelle che prima si matureranno, & poi meglio e
piu tardi serbare ciascuna maniera di uin puro di sapo-
re, senza combattimento d'altra generation di uino.
Et se ti paresse ch'a far questo fosse cosa difficile, non
metter altre uiti insieme, se non quelle che si conuengo-
no tra loro di sapore, di fiore, & di maturezza. Ma
nelle fosse grandi & larghe, metterai quattro ser-
menti per i cantoni, di distanzia come debbono star le
uiti,

uiti; & poi spargiui (come dice Columella) uinaccia
 mischiata insieme con letame, & s' il terreno fosse ma-
 gro, metterai nelle fosse della terra grassa, ma se fos-
 se troppo cretoso, mischiarai della sabbia. Ma se tu
 ti dilettaffi di hauer arboro con pianta di generosa ui-
 te, tu la douerai prima nutrire nel semenzaio. Onde
 se trasporti cosi radicata alla fossa & congiunta al-
 l'arboro. Ma nel semenzaio i sermenti si debbono por-
 tra loro poco distanti. Et quando saranno uenuti a
 buono essere, si diradicherà di quindi la uite e l'arbu-
 sto dopo due anni, & si trasporrà. Lequali, quando
 tu metterai nella fossa, leuerai potàdo, a ciascuna ma-
 teria, tutto quel che ui fosse di cattiuo, scorciando anco-
 le radici se tu ne trouassi di quelle che non fossero buo-
 ne. Ma se tu uuoi far l'arbusto, porrai nella fossa due
 uiti radicate, obseruando che le radici non si tocchino
 tra loro, & le congiugnerai, dirizzandole a lati del-
 la fossa. Varrone afferma che nõ si dee compir la fos-
 sa il primo anno, laqual cosa farà che la uite fonderà
 piu profondamente le sue radici, ma questa cosa per
 auentura sarà piu cõuenenol nelle Prouincie aride, ma
 seminate nelle humide, si ammarciranno, riceuuto
 lo humore, se però non si cumulasse la terra inconta-
 nente. Ma si ponghino gli arbusti di quelle generation
 d'arbori che fanno piante. Et se fosse a bastanza per
 l'abondanza del campo, usisi di queste, cioè l'olmo, l'op-
 pio, il salcio, il pioppo, il frassino, il ciriegio, la noce,
 il prugno & simiglianti, ma quanto al salcio, & al
 pioppo l'useremo solamente ne luoghi humidi, gli al-

tri poi, & ne gli humidi & in tutti gli altri luoghi. Bisogna adunque porro intorno alla fossa della uite i tronchi radicati di queste generation d'arbori, o ueramente il salcio & il pioppio senza radici, & la uite nelle fosse deestar di lungi dal suo arboro mezzo pie, o al piu due, percioche l'arboro troppo uicino alla uite, o che non lascerà crescere, o ch'egli da lei non sarà lasciato crescere. Si puo anco far un altro ingegno per trasportar la uite. Si porta una picciola corbetta fatta di uimini all'arboro o al pergolato, ascosto al quale stà la uite, & si fa un buco a punto nel mezzo della corba, per lo quale facendosi passare il sermento, si sospende la uite, & si empie di terra, ilqual sermento poi che sarà passato l'anno, tagliato nel fondo della corbetta, si porterà con la corbetta al luogo oue tu hai desiderato di piantarlo, & quiui si sotterra con la medesima corba presso alle radici dell'arboro che si marita. Et questo si fa senza dubitar punto ch'egli non si habbia ad apprendere. Si fanno anco all'intorno delle caue per difenderlo dalle pecore, & si debbe incontanente legarlo al suo arboro. Ma quando tu desiderai armar di uiti gli arbori delle ripe è buono e piu ageuole, far il solco nella ripa, & porui poi le spine & i magliuoli insieme, & canato il fossato, metterui la terra di sopra; perche a questo modo il campo si armerà di spini, & le uiti sicuramente andranno su per quegli salendo. Inoltre sono ottime generation di uigne prouinciali, quelle che si fanno, cioè che le uiti stiano come gli arbusti, lequali a ciò fare si piantano, come quelle che si dispongono

dispongono per ordine. Et queste ueramente, o ch' elle si pastinano egualmente da ogni lato, o ch' elle tengono solamente un' ordine, rimosso, come piu piacerà, dall' altro. Ma in questo si puo porre una sola pianta per ciascuna fossa, cioè in due ordini. Ma nella terza sarà buono porne due per ogni lato, uicine alle quali, quelle piante che son perdute, si possino ne seguenti anni riparare. Et se in ciascun luogo se ne porranno due, & quando saranno apprese, se ne leni la uia piu debole si che resti una sola. Oltre a ciò si dee sapere, che il suolo & il cielo sostentano la natura della uite, s' ella acconciamente s' adatta. Et però nel piantarla, si debbono offeruar quelle cose delle quali noi dicemmo sopra, quando io parlai dell' aere, & del sito delle uigne.

Del propaginare, & del ritrouar le uigne, & le uiti. Cap. X.

IL propaginar qualche uolta si fa nelle uigne, & qualche uolta a gli arbusti. Nelle uigne alcuna uolta si propagina nel luogo uoto, oue la uite dee esser secondo l' ordine della uigna. Et alcuna uolta si propagina il fermento d' una uite nobile, nel luogo d' un' altra ch' è di generation infame. Et alcuna uolta è condotto per circonferenzie, accioche la uigna riceua accrescimento. Ma nel primo modo, si conduce al luogo ordinato, o incontanente ch' il fermento è lungo a sufficienza, o successiuamente ne gli anni che uengono, quando egli manchi della sua lunghezza. Et il medesimo si dee offeruare in ogni propagatione. Ma

se si mena la propagine in luogo oue si debbono diuel-
 ler le uiti, questo si faccia, o incontamente, o uera-
 mente che si conduca il primo anno per un piede ui-
 cino alla uite che si dee leuare, accioche hauutosi il frut-
 to del primo anno dalla uite che si dee condannare, si
 meni nel seguente anno leggiiermente nel luogo di quel-
 la che prima fu diradicata. Ma quando si mena a
 gli arbori, o a gli arbusti, la propagine si faccia di lun-
 gi dall' arbor almeno un piede. Ma in tutti i predet-
 ti modi, si ponga letame nella fossa sopra la terra in-
 torno alla propagine apparente. ne si ponga sotterra
 per quãto è lungo il tratto della propagine, percioche
 per lo soperchio calor del letame indebolirebbe o riar-
 derebbe, se perauentura non fosse tanto maturo & uec-
 chio, ch'egli hauesse esalato tutto il suo caldo. Si dee
 anco sapere, che le dette propagini si fanno, o nel cau-
 mento di tutta la uite che si propagina, o nelle uerghe,
 oueramente nella incuruatura del sermento, cioè che
 si lasci sopra terra piegato quasi come arco, non caua-
 ta anchora l'altra parte della uite. Laqual cosa se si fa-
 rà nelle uerghe, si taglino passati due anni o tre, che è
 piu sicuro per la debolezza delle radici che hanno due
 anni, lequali spesso uolte non difendono conueniuolmen-
 te la uite nuoua. La antica & inuecchiata uite, et che
 produce molto di lungi i suoi tralci fruttiferi, si rinoua
 per studioso cultiuamento fatto, a suoi tempi conuenie-
 uoli, o per infangamento di letame, o di sermenti, o di
 sabbia, essendo il luogo troppo cretoso, o di creta essen-
 do la terra troppo sabbionosa, o per stretta potagione,
 o per

o per innestamento fatto nel luogo del tronco netto, et sugoso. Dice Columella, che se la uite della pergola o dell'arboreto ch'è di tronco intero in robusto terreno, si potrà strettamente, & scalzato all'intorno, si letamini, & che poi si ferisca con un coltello acuto tre o quattro piedi sopra terra, & che spesso si rimeni la fossa produce per lo più di quel luogo, un germoglio nel tempo della primavera, & infonderà materia alla uite, con laquale ella si potrà riparare. Ma se il tronco della uite fosse corrotto per la souerchia vecchiezza, si recida del mese di Marzo uicino alla superficie della terra o poco sotto, accioche la uite medesima si rinnoui simigliantemente nel tronco tagliato. Ma se la uite ch'è sola, distende troppo di lungi suoi rualci fruttiferi, se ne ripieghi uno che sia lontano dalla uite, e ficcandolo quini in terra, eschi fuori appoggiato alla uite, et dopo due anni si tagli la madre. Le uiti della uigna che si dee rinouare, o che tutte per la sorte loro son lodenoli, e allora si faccia di tutte quel che si ha detto di sopra che si dee far d'una sola, o che tutte son ree, nel qual caso non si potrà far cosa migliore ch'estirpare tutte, et confirmate a bastanza le vecchie radici, piatar la uigna di nuouo. Ma se alcune uiti fossero buone, et alcune ree, estirpare le radici peggiori, o posti i picoli in tutti quei luoghi ne quali s'adattano le uiti che sono state lasciate, si cauino, di maniera che si possino ageuolmente piegare, & totalmente sommersi, si distribuischino ciascuna in due parti o più, secondo il bisogno e la possibilità d'esse, e lasciati due tra

ei al pin per ciascun luogo con due gemme, tutte l'al-
tre si tagliano sopra terra, & si ponga qualche poco di
letame per ciascuna uite. Et non è da trapassare, che
si metta de nuoui tralci tanto di ciascun d'essi sotterra,
si che possin metter le nuoue radici in conueneuol luo-
go, lequali non nascono ageuolmēte nel luogo uecchio,
s'egli non è quasi come nuouo. Et se restasse alcun luo-
go al quale non si potesse condur tralcio alcuno, ui si
pongano altri tralci nuoui, portati da qualchi altra
parte. Inoltre ogni propagine si puo far ne mesi d'Oz-
tobre di Nouembre, di Febraio, & di Marzo, quando
la terra non è così molle si ch'ella non possa acconcia-
mente maneggiarsi & sfreggolarsi, ne così dura, che
possa troppa resistere a cauarsi. Ma ne luoghi troppo
acquosi, si farà utilmente la propagine dopo il uerno,
& ne secchi innanzi al uerno, di maniera però che la
uite si cacci sotterra ne luoghi piani un piede, ma ne
chini & roniuosi due. Et forse che quella propagine
che si fa innanzi al uerno è migliore in tutti i luoghi,
pur che ne gli acquosi si adatti intorno la terra accon-
ciamente, perciocche (come dice Palladio) la importan-
za delle uiti è, che si fermino ben le radici, perche elle
non si curano altrimenti di quattro tralci che uenghi-
no o più lunghi o più corti.

Dell'innestamento delle uiti. Cap. XI.

L'innestamento delle uiti s'innestano, o nelle uiti, o ne gli arbori.
Et l'innestamento nelle uiti, si puo conueneuol-
mente fare in due modi, cioè nel tronco & nel tralcio.

L'in-

L'innestamento nel tronco si fa in questa maniera. Eleggasi un tronco nel qual si uol innestare, che sia saldo & che habbia abondanza di alimento dello humore, & che non sia per uecchiezza, ne per altro difetto arido o guasto. Taglisi appresso terra, o un mezzo piede fra terra; perciocche sopra terra s'appiglia malageuolmente. Varrone scrive che si dee segar la vite che si uol innestare tre di innanzi ch'ella s'innesti, accioche quel troppo humor che ui è dentro che non è suo proprio, si possa scolare. I rampolli da innestare sien sodi, ritondi, spessi di gemme, & bene occhiuti, de quali se ne lascino due o tre nel nesto. Radisi adunque il fermento alla misura di due dita, si che dall'una delle due parti sia la corteccia, e non sostener che si spogli la midolla, ma radi lieueamente, accioche la tagliatura possa sensualmente nascir alla pianta, & s'acconci la parte che ha la corteccia, alla corteccia della nuoua madre. L'occhio di sotto si ficchi di maniera, che s'accosti congiunto al tronco, il quale occhio dee riguardar alla parte di fuori, & poi si leghi come si è detto ne i nesti dell'altre cose. Si copra anco con qualche cosa, accioche il nesto non sia offeso dal Sole e dal uento, l'uno abbrucciando, & l'altro percotendo & sbattendo, ma doue il caldo del tempo noi asse la legatura, si dee spesso coprir il luogo con un pannicello bagnato leggermente colà sul tardi, accioche con questo alimento il nesto s'aiuti contra la forza del cielo ardente. Si puo etiandio innestar arconciamente qualche cosa di uecchio col nuouo. Quando adunque il ger-

muglio comincerà a crescere, si dee legar con aiuto di
 canna, o di palo, accioche qualche mouimento non
 squassi la fragile età del fermento che cresce. Leghisi
 leggermente con qualche cosa piaceuole, accioche la
 giouanezza del tenero germoglio, per lo nodo stretto
 non si secchi. Se tu farai il nesto sotterra, aduna infie-
 me la terra che si caua, per beneficio della uite, accio-
 che anco questa faccia prò al nuouo fermento, oltre
 gli alimenti ch'egli ha della madre. Sono alcuni ch'in-
 nestano nella uite o nel ramo di due anni o più, un
 rampollo lungo che habbia qualche poco del uetehio,
 di grossezza del tronto, & anco poco più o meno, o
 ueramente insieme congiunto dall'un lato & dall'al-
 tro al tagliato, o ueramente apparecchiano il nesto co-
 me di sopra si ha detto, offeruando la legge della pro-
 pagine. Il nesto nel tralcio si fa in due modi, & l'uno
 ch'è miglior di tutti gli altri, è questo, che si aggiunga
 nuouo fermento al nuouo per sfenditura, fatta la ta-
 gliatura dell'uno & dell'altro nel luogo medesimo,
 appresso la gemma, e la legatura del uinco morbido in-
 cerata con la pezzetta, & poi messani di sopra accon-
 ciamente l'argilla. L'altro modo è, che si tagli la gem-
 ma d'una uite fino alla midolla, facendo la tagliatura
 profondamente, et a trauerso nell'uno & nell'altro le-
 gno, & sottomettendosi altrettanto della gemma del
 l'altra uite, si ponga nel luogo della prima, & si faccia
 il legamento come nell'altra, e allora s'appiglia & fa
 frutto. L'n certo huomo pratico mi ha affermato, ch'e-
 gli una uolta forò l'uite fino alla midolla con una tri-
 nella

nella picciola, & ch' in quel foro mise il rampollo di
 grossezza del foro; rasò un poco & ch' egli s' apprese,
 senza fender altramente la uite. La qual dee meglio
 appigliarsi quando si fende. Si ha medesimamente
 un altro modo, che ottimamente prouiene & è questo,
 che si tagli la uite che si dee innestare tortamente infi-
 no alla midolla o presso a quella, in tanto che ui si pos-
 sa metter un conio quasi di due dita, et allora si ponga
 nella fenditura il rampollo di due gemme, che habbia
 un poco del uecchio, rasò da una parte fino alla midol-
 la si che la fenditura uada in acutezza, e apparecchia-
 to in quel modo nel qual meglio si adegui alla parte di
 fuori, rimossa la corteccia, si legghi, ponendoui intorno
 creta con una pezzuola, & la madre innestata sia fesa
 di sopra per quattro dita o in quel torno, ne si lasci
 che di sotto o di sopra pululi cosa alcuna. Et si possono
 adattar acconciamente intorno alla uite più nesti. Fa-
 etiandio bene, quando s' innesta solamente un sol nesto,
 & se sarà della medesima grossezza del tronco sarà
 il meglio che possa essere, altramente s' agguagli con
 una parte della corteccia, o ueramente (come dice Var-
 rone) si faccia l' agguagliamento delle midolle. Lo In-
 nestamento ne gli arbori si puo fare a due modi. L' uno
 che la uite si metti per lo ciriegio o per altro arboro,
 oue l' uita si maturi a un tempo col frutto dell' arboro.
 L' altro che s' innesti nell' arboro, si come qualche uol-
 ta si fa ogni nesto, in cose dissimiglianti. Il primo
 modo è, che si planti la uite presso al ciriegio o altro
 arboro di peri o di meli, & questi si forino, & per i

fori si conduca la uite. Et quando saranno cresciuti
 gli arbori & le uiti, di maniera ch' i lor legni sien con-
 giunti insieme, si taglia la uite dalla parte della radi-
 ce, di modo che non si nutrisca se non per la radice, et
 per lo tronco dell' altro arboro, & allora l' uua si ma-
 tura in un tempo medesimo co frutti dell' arboro. S' in-
 nesta nell' olmo, & forse anco in alcuni altri secondo
 Columella in questa maniera, che si fori il tronco del-
 l' arboro fino alla midolla con la trinella Gallica, &
 quivi si ficchi il nesto della uite, secondo il modo sopra-
 detto, quando io ragionai in comune de i nesti. I pre-
 detti nesti si fanno ne luoghi caldi del mese di Febraio,
 ne freddi del mese di Marzo, quando le uiti lacrima-
 no lo humor loro non d' acqua, ma spesso, auegna che
 fatte nel tempo nel quale elle mandino fuori le lacri-
 me acquose, o che habbiano anco perduti i pampini,
 qualche uolte innestate s' appigliano. Si possono etian-
 dio innestar del mese di Maggio, & di Giugno, essen-
 do già consumate le lacrime, se i tralci da innestare,
 saranno conseruati in luogo freddo & ombroso, si che
 non germuglino. Oltre a ciò non porrò qui un' altro
 modo d' innestare, col quale si metta la gemma ignu-
 da in luogo dell' altra col mele, o con qualch' altra co-
 sa, da alcuni celebrato, percioche egli pare che la ra-
 gion naturale non l' appruoui per rispetto della troppo
 tenerezza della gemma. Nondimeno un certo Fra-
 te minore mi affermò, che quando le uiti cominciano
 a far le foglie del mese d' Aprile, prese la cima d' una
 gemma, restandoui le foglie picciole con qualche con-
 cuità,

cavità, & in quel luogo pose un'altra gemma simigliante freschissima & tolta da un' altro luogo, con letame tenero di bue, & senz' altro aiuto s' apprese. Et però si puo prouare, auegna che questa cosa paia contraria alla ragion naturale, posta da Frate Alberto Thodesco. Ma Catone scriue, che il nesto della uite, uno si fa nella Primavera, & l' altro quando l' uua fiorisce, & questo è il migliore. Innesterai nel tempo della Primavera a questo modo. Taglia la uite che tu annessi, & fendila nel mezzo con la midolla, dopo aguzza i nesti, o i rampolli i quali tu uuoi innestare, & componi insieme la midolla con l' altra midolla. L' altro modo di innestare, è che se la uite tocca l' altra uite tenera, congiugni tra loro tortamente midolla con midolla, legando l' una a l' altra con una corteccia d' altro arbore. Il terzo modo è che tu fori con la triuella la uite che ti piace innestare, e metti nel foro due rampolli di uite di quella generatione che tu uuoi che ella sia, & mettilgli tortamente uicini alla midolla, & congiunta midolla con midolla, & leuata uia la tritatura del legno fatta con la triuella, farai che i rampolli rieschino dall' altra parte. Sien lunghi due piedi. Traragli a terra, & ripiegato il capo alla uite, ficherai in terra la meza uite con legami, & la coprirai di terra. Et tutto questo poi uagnerai di loto, legherai, & coprirai a quel modo medesimo, come gli oliui. Ma io ho piu uolte prouato un' altra maniera d' innestamento, & ho trouato che non falla mai, & ch' è sicura dalla pululatione & dall' offesa de cauato-

ri. La qual tu farai in questo modo. Prendi un tralcio
 lungo, nuouo, che habbia quattro dita del uetchio del-
 l'anno passato, & liuane uia la metà della parte uet-
 chia fino alla midolla, restando salua quella parte che
 si dee innestare, & dell'altra metà della parte uet-
 chia, forma in conio lungo tre dita cioè fino al tralcio
 nuouo, & quini si faccia una cochetta, oue si fermi
 ben forte il conio, tagliato non dalla parte della mi-
 dolla, ma dall'altra solamente & sia bene acuto. Et
 poi taglia il tronco che tu uoi innestar per lo mezo
 della medesima grossezza se si puo, & se non sia piu
 grosso un poco, & da quella parte che ha meno la mi-
 dolla, se ne lieni quantità d'un dita grosso, & ficca il
 conio nella tagliatura, si che la cochetta fortemente
 s'accosti al capo piu corto del tronco fesso, et gli altri
 due capi uguali sieno alquanto dentro del nuouo, ac-
 cioche il legame possa stringer l'un capo & l'altro
 a guagliato del sermento uetchio, & dopo questo le-
 ga stretto con un giunco fesso tutta la fenditura. E a
 questo modo tu potrai innestare due & tre, & piu
 branchi di uiti, tagliando uia tutti gli altri. Et do-
 po, sotterra tutta la uite innestata, & farai tanti sol-
 chi in quella parte che tu uorrai, quanti faranno i bran-
 chi che sono innestati, & in ciascun solco, farai nel luo-
 go o ne luoghi, oue ghiaceranno in terra i nesi, una pic-
 ciola fossa nella quale si mette tutta la legatura de ne-
 ssi, & coperta di terra, la calcherai cosi pianamente co
 piedi, e il sermento auanzi fuori almeno oltre una span-
 na, Inoltre i sermenti nuoui si potranno congiugner
 col

col nouo o col uecchio fermento al modo usato, & mettersi in terra col modo medesimo, ma bisogna che si fermi la congiuntura con una canna fessa, accioche piegandosi, non si rompa così ageuolmente.

Del potar le Viti & gli arbori che hanno
le Viti. Cap. XII.

LA Giusta potation delle uigne si fa del mese di Ottobre, di Nouembre, di Febraio, & di Marzo fin che le lor gemme crescono ne luoghi caldi. Ma ne freddi, si fa del mese di Febraio, o di Marzo solamente, & ne temperati si puo far nell'un tempo & nell'altro. Ma ne mantifara piu conuenueuole potar le uigne che son uolte alla parte del Settenurione, o all'Occidente, nel tempo del Verno, & l'altra parte ch'è uolta alle parti piu benigne del cielo: si poti l'Autunno. Percioche in cotai luoghi & in tutti i caldi, non si sa la forza, & la natura delle brine. Ma l'huomo (secondo Palladio) nella potazione, si dee forzar sempre a far si che la uite si faccia piu robusta nel gambo, accioche noi non serbiamo nelle uiticelle deboli, due duramenti, la qual cosa non offeruano alcuni pratici potatori de nostri tempi nelle uigne disordinate & abbattute, affermando che sia meglio ritornar spesso il tronco della uite. Son da tagliare i fermenti mortali, ritorti, deboli, & nati in cattiuo luogo. E si dee anco tagliar il fermento nato tra due branchi, & se debilitasse per la grassezza l'un branco & l'altro succeda in quel luogo tagliato il branco. Nondimeno

DI F. CRESCENTIO
sarà ottima cosa alla potagione, difender il fermento di sotto, nato in buon luogo, per ricuperar sempre la uite, & lasciarlo a una, o a due gemme. Ma ne luoghi lieti & piu benigni sarà lecito di far che la uite si spanda in alta, ma ne fortili, ne caldi, e ne luoghi alla china, si dee farla andar bassa. Ma lo stimar la potenza & il uigor della uite, sta al giudicio di colui che ha intelletto, perciocche quella che sta in alto è grassa & feconda, & non dee haner piu che otto tralci, ma che però si lascino nella parte di mezzo, uno o due guardiani. Ma s'ella è magra, & bassa, lascia a ciascuo branco un fermento, ma si dee prouedere che i fermenti che tu serbi, non sien tutti da una parte, perciocche se ciò fosse, si seccherebbono tosto, non altrimenti che se la faetta gli hauesse tocchi. Taglieremo qualunque cosa che nascerà intorno al gambo, se già la uigna non ama d'esser rinouellata. I fermenti non si deono lasciare, ne intorno al duro, ne anco in sommo, perciocche questi, come troppo pampinosi fanno men frutto, & quegli aggrauano la uite col troppo frutto, & lo menano piu di lungi, & però si deono serbare nel mezzo & non uicino alla gemma. Ma la tagliatura si faccia alquanto piu su, & si scosti dalla gemma per rispetto della lacrima che scola. Retidi parimente l'unghie setche & nociue de guardiani, & tutte quelle cose che tu ui troui che son uecchie & scabrose. Ma s'il tronco della uite fosse incauato per lo Sole, per le piogge, o per gli animali nociui, purghiamo ciò che ui è di morto, & ungiamo le sue piaghe

ghe di morchia, o di terra, che farà prò contra alle predette cose. Si lieui parimente uia la corteccia ricisa, & che pende dalla uite, laqual cosa (come dice Palladio) fa minor feccia nel uino. Si rada anco il musco ouunque egli si trouasse. Le piaghe che si fanno nel duro della uite, debbono esser torte & rotonde. Si taglino adunque tutti i uecchi fermenti, da quali pendono i frutti il primo anno, & si lascino i nuoui, tagiati uia i uiticci, & i ramicelli souerchi. Ma si dee sapere, che in certi luoghi i potatori lasciano i fermenti così lunghi come la natura gli produce, come appresso Cremona, et Tortona e in molti altri luoghi. E in alcuni ne leuan uia solamente le sommità che sono sterili. Et in alcuni si lascia il tralcio lungo un piede. E in alcuni altri luoghi si pota così stretto, che i tralci si scorciano fino alla misura d'un mezzo piè. Quanto al primo modo, non è ben fatto a offeruarlo, se non ne luoghi grassi, oue non si pongono le pertiche, ma doue le uiti quasi come pertiche o funi si distendono per ogni uerso. Ma il secondo s'offerua appresso Asti, solamente con pali fitti intorno alla uite tirando a detti pali i tralci, ma pochi, della uite. E questi due modi si comportano spetialissimamente nelle uigne allegre, & in quelle generation di uiti, che hanno le gemme loro per la lunghezza dall'un nodo all'altro, molto distanti. Et queste così fatte uigne, fanno molto frutto, & molti grappoli, auegna che non così grandi come quegli delle uiti, che son potate strette, & amano d'esser molto, & assiduamente cauate & letaminate, perchi elle possino

nutrir tralci conuencuoli, & frutti. Ma quelle uigne,
 nelle quali i tralci si fanno corti un piede, come a Bo-
 logna, a Modona, & in molti altri luoghi, si difendo-
 no in mezzana terra, & quasi in ogni generation di ui-
 ti difendono acconciamente i tralci & i frutti suoi. Ma
 quelle che si potano strettissime, come appresso Forlì,
 & in certi altri luoghi, nella Prouincia, procurano cosi
 fattamente nelle uiti, che stanno senza pali & senza
 pertuche ne gli ordini loro, come fanno le arbustine, e in
 quelle uiti che essi trouano che hanno i nodi molto spes-
 si, & massimamente ne terreni sottili, & in quelle ge-
 neration di uiti che si chiamano Albane & Schiaue.
 Et cotal potagione si puo anco offeruar nelle Zizighe
 & nelle Verdighe, le quali se si potano altramente fan-
 no troppo misere uue, et non producono tralci sufficien-
 ti per lo seguente anno, & questo è il discorso che si puo
 far in materia delle uigne. Oltre a ciò si ha fatto prou-
 ua, che se si tagliano i sermenti che producono l'uaa ui-
 cino a grappoli, o fiorendo, o poco di dopo, nasceranno
 nuoui sermenti con molte uue per far agresto al tempo
 della uendemmia, e anco dopo. E io penso ch'a questa
 esperienza farà prò, se nel tempo della detta potagio-
 ne si torranno a tutta la uite i sermenti nati senz'uaa,
 o quegli almeno che si douerebbono torre nella seguen-
 te potagione. Inoltre farà prò, se non si lascerà che
 l'uae nate prima si maturino, ma essendo ancora acer-
 be, si torranno per far agresto. Ma queste cose han-
 no luogo non in tutte le generationi delle uiti, ma in
 quelle che producono, tanto nel uecchio, quanto nel
 nuouo,

nuouo, come sono i Moscatelli, & simiglianti. Ma negli arbori, & ne pergolati, si lasciano tante materie quante la uirtù della uite puo comodamente tollerare, & nondimeno non sieno troppo spesse in nessun luogo, & nel lasciar i fermenti, si leuin uia tutte le cime che sono sterili. Si potano da i piu, di terzo in terzo anno solamente, accioche produchino maggior copia di uue. Ma se si potano ogni anno, produrranno l' uue piu grasse, & difenderanno la uite piu lungo tempo. E alcuni non potano mai le uiti, ne i grandi arbori, & ramosi, per la troppa malageuolezza che si ha nel portarle, ma le battono fortemente con le pertiche per far cadere quelle che sono aride. Et alcuni non le battono altrimenti, ma le lasciano uiuere nel loro moto naturale, e anco a questo modo si difendono ne luoghi piu grassi. Si dee parimente sapere, che nella potagione di ciascuna uite son da considerar tre cose, cioè la speranza del frutto si che tu lasci solamente tali tralci, da quali tu possa sperare di riceuer buon frutto, come sono i molto maturi, & rotondi, & che hanno grosse, & rotonde gemme, & spesse, secondo la generation di quella uite. L'altra la materia che dee soccedere, come sono i guardiani, e i fermenti nati in buon luogo, de quali si presume che l'anno seguente ne habbia a uenir assai, lasciandoli piu che si puo corti. In ultimo, il luogo che conferui la uite, & che tu ui lasci il guardiano etiandio nella parte bassa, o in qualcb' altro conueneuol luogo, per quando la uite ha bisogno di rinouarsi, o per la uecchiezza, o per la bruttezza,

o per la troppo lunghezza, accioche essendo in luogo del guardiano cresciuta a bastanza, se ne tagli l'auanzo. Inoltre si dee notare, che se la uite si pota a buona hora, pulula anco piu a buona hora, & produce fermenti assai maggiori, per rispetto della ritenition dello humore, ilqual non si sparge, essendo saldate le piaghe innanzi al suo scorrimento, la onde egli entra tutto in accrescimento de rami. Ma s'ella si pota tardi, pulula piu tardi, & riceuerai molti frutti, per l'effusione del souerchio humore acquoso che impedisce la digestion dello humor uiscoso, del quale si generano i frutti. Et però si taglino le uiti & le uigne sortili prima, e poi si potino piu tardi le grasse, le quali lussuriano troppo per lo superfluo humor non digesto in frondi & in tralci, & anco quelle che temono le brine. Oltre a ciò dopo una buona uendemmia, pota piu stretto, per rispetto della uirtù della uite consumata, ma dopo una picciola uendemmia, pota piu largo, per rispetto delle forze riprese dalle uiti per lo suo scambiuol riposo. De gli arbori uitiferi, alcuni non si potano a modo alcuno, come son quegli che portano le labrusche che son uiti saluatiche, le quali non si sogliono potar mai, o le uiti domestiche, le quali si purgano per alcuni dalla secchezza con le pertiche. Alcuni si potano di terzo in terzo anno, come sono gli arbusti, & gli arbori grandi che sostengono le uiti domestiche, se non fossero perauentura arbori fruttiferi, i quali per desiderio di hauer i frutti non si potano. Nondimena sarà utile, se in quegli anni, ne quali gli arbori che
sono

sono da potare non si ricidono, si taglierà loro la troppo spessezza, & i rami souerchi.

Della formation delle uigne, & del tagliar delle radici inutili. Cap. XIII.

DICE Columella, che la uite nouella dopo il primo anno si dee formar a una materia, & che finito il secondo anno, non si dee ricider tutta, si come si usa in Italia, perciocche le uiti in tutto recise, o si muoiono; o ch'elle producono i fermenti senza frutto, i quali, leuato loro il capo sono astretti a uscir del duro come pampini. Laonde si debbono lasciare appresso la commessura del uecchio fermento, a una o due gemme del capo di sotto, il che si dee meritamente offeruar nella uiticella piu forte; perciocche la uiticella troppo debole si lascia da ricidere nel secondo anno. Et la uite nouella si dee aiutar con le canne o con piccioli pali, accioche nel seguente anno gli possa riceuer piu forti. Et si dee ricidere fino ad una, o a due gemme, fino a tanto ch'ella produca fermenti fertili & lieti. La qual cosa facendo ella, & douendosi formar come arbusta, si ridurrà solamento a una materia. Ma s'ella dee star con l'aiuto delle pertiche & de pali, si faranno d'essa due materie, o due tronchi, le quali si formino di tanta lunghezza, di quanta desidera l'altezza dello stipite, cioè che nel terreno sottile si disponga piu corto d'un piede, ma nel grasso & nel lieto di maggiore, cioè di due, o di tre piedi d'altezza. Ma l'anno seguente, doueranno hauer al piu quattro materie, le quali si

diuidino in quattro parti. Et dopo ne seguenti anni, altretante o piu, secondo la dottrina che si ha data nella lor potagione. Ma se bisognerà che la uite monti super arboro, o per arbusti, si dee menarla di tempo in tempo, fino a tanto ch'ella sarà a rami, & quini si douerà tagliarla, accioche i capi nati nella sua sommità, si possino diuidere nel secondo anno secondo la diuisione che si troua ne rami dell' arboro. Dopo questo si prouini consequentemente, che la uite uada ascendendo super i rami, dirizzando sempre una materia sola uerso la cima dell' arboro. Si formano le uigne a diuersi modi, secondo le uarie usanze delle Città & de luoghi, percioche in alcuni luoghi si formano in ordine con pali, & con pertiche, o con sermenti distesi, o senz'alcun altro aiuto, come altroue si è detto. In altri luoghi si fanno a schiera, et allhora, o che si sostengono con una pertica solamente o con due, o con tre, quando sono in terren lieto, e massime nelle schiere de gli arbori, a quali le uiti, col mezzo di certi pali si sostengono, o che si fanno piccioli pergolati. E allora uerso la parte del tronco son basse, e dall'altra dauanti si dirizzano in alto, la qual cosa ha bisogno di molti legami & di molta fatica, ma se ne caua gran frutto. Io pongo una sola pertica nella parte bassa, e una nella parte alta ben forte, le quali sostengono tutti i tralci molto lunghi & quasi pendenti fino in terra con grandissima fertilità d' uue. Ma io uoglio che l'una pertica, sia lontana dall'altra solamente un braccio. Et faccio cosi fatte pergole, nelle ripe delle uigne, & de campi, ne quali sono arbori e siepi

e siepi sopra i quali esse ripongono molti sermenti & grandi per l'anno seguente. Et così a questo modo ricoglio molta uua con poca spesa dalle ripe & dalle siepi uerdi, le quali non sono buone per altro, se non o per far chiusure, o per arder in fuoco, oltra ch'elie con le uiti adornano grandemente i luoghi. In certi altri paesi si si formano ordinate in arbusti bassi per tutto, o in grandi arbori distinte in squadre. Gli arbusti bassi uitifери, si debbono formare, che poi che saranno piantati, & che passati due anni, o tre saranno rappresi, si ricidino in altezza di sei, o di sette, o d'otto piedi, di maniera che nel terreno fertile si formino piu bassi, ma nel lieto e grasso, piu alti, & quini nati i rami, l'anno seguente si taglino tutti, fuor che i quattro migliori, & rimanendo in quattro parti diuerse, si formino con le pertiche, o co giunchi, & legate pietre sofficienti perpendicolari, si costringhino a distendersi per i lati, accioche non si dirizzino in alto, i quali poi che saranno fortificati, si lascino lunghi tre, o quattro piedi, ne capi de quali, si legheranno le uiti con forti legami, & questo modo s'offerua spetialmente nelle parti di Milano. Ma quegli da Bergamo fanno lo stipite piu basso, cioè di tre piedi, e mandano in alto i molti rami quini nati, e formano l'arbusto uitifero in guisa di campana rinolta. Nel cui mezzo stà su lo stipite colui che porta la uite & l'arboro, & fa spander la uite intorno intorno, di modo ch' i tralci di fuori della campana stanno pendenti. Ma gli arbori grandi si debbono formare, che di sopra & di sotto habbiano per ogni lato, molti rami

DI P. CRESCENTIO

troncati, secondo la possibilità della uite che cuopre l'arboro, sopra i capi de quali, si leggheranno le uiti che poi tutte cariche si ripiegano all'in giù. Si possono etiamdio formar conueneuolmente a portar le uiti, & ch'essi arbori non perdino il loro crescimento, a questo modo cioè. Quando il Pioppo, il Salcio, o l'Olmò saranno grossi intorno a un braccio, si tagli la sommità loro intorno a dodici, o quindici piedi, & nascendo quini i rami, si lasci ch'un d'essi, il piu diritto, uada in alto quanto egli uole, & ogni anno o ueramente un sì & un nò, se gli lieuino dattorno i ramuscelli, lasciando solamente la cima. Ma gli altrirami che si sono lasciati di sotto, si formino in bassi arbusti uiniferi, come si ha detto, a quali si leghino le uiti, ne si lascino crescere da indi in sù. Oltre a ciò (come disse Varrone) oue la terra è naturalmente humida, quini si dee mandar la uite piu in alto, perche ella nel parto & nella nutritura chiede Sole, & non acqua, si come ella fa quando il uino è nel bicchiere. Et però io giudico che sia utile lo spampanar le uigne ne luoghi campestri, humidi a tempi conuenevoli, cioè del mese di Maggio, di Giugno, & liberarle da tutti i fouerchi & disutili pampani & sermenti. Et poi, essendo le uue quasi mature, dopo il mese di Agosto spogliarle dalle frondi fouerchie, accioche il Sole possa uedere, e cuocer tutte l'ue, accioche il uino habbia piu forza, & sia piu maturo, & accioche consumata la foue: chia humidità si faccia piu serbatoio, & di miglior odore.

Del rileuar le Vigne. Cap. XIII.

Le uigne si debbono rileuare, & le uiti son da legare innanzi che le gemme troppo ingrossino, & le uigne che faranno in ordine con pali et cō pertiche si che le uiti tra loro sono spesse, si deon rileuar distanti dall'un lato & dall'altro egualmente, accioche posto a ogni uite il suo palo, la medesima si legghi nel mezo con legame conuenueuole, se la uite è bassa. Ma se la uite è alta, si dee tignere in due luoghi, hauendo prima legato a noue con pali d'altezza conuenueuole, sei canne, o sei pertiche, di maniera ch'una uite sia in mezo, & l'altre le stiano all'intorno, perche a questo modo si difendono dal cadere, & danno la uia a uendemiatori, si ch'essi possono andar quasi a tutte le uiti. Dopo questo si diuidono i tralci in quattro parti, & si leghino i piu forti alle piu forti pertiche, & i piu deboli alle piu deboli. Ma in quelle uigne c'hanno le uiti piu rare, si ficchino pali per tutto distanti l'un dall'altro tre piedi, & sopra essi fermamente legati con canne, o con pertiche, si menino le uiti, & si disponghino di maniera che ricuoprino tutti gli spatij, & si leghino. Et questo modo s'osserua in molte uigne della Marca Anconitana, ma a me non piace egli. Ma doue i tralci quasi come funi, si distendono, si ponghino intorno a ciascuna uite tre pali piccioli, distinti l'un dall'altro mezo pie, & si cerchino intorno, quasi come con una ghirlanda, con un uincolo, & poi si distendino i tralci, & tra uite & uite si ponghino picciole forcelle, o mi si le-

ghino bacchette, accioche l'ue non si pieghino a terra. Et molto farà prò, così a queste uigne, quanto a tutte l'altre, nelle quali si lasciano i tralci lunghi, se fatta la legatura uicina al palo, si storceranno un poco i fermenti soauemente fuor d'essa, poi che spargono già le lacrime, percioche per questa torcitura nasce fra la legatura, la materia che dee soccedere, ne farebbe offesa alcuna all'ue nascenti. Et questo modo si osserua lod euolmente da ogniuno appresso Asti. Ma i tralci assai sconciamente & contra ogni douer si legano dopo il cauamento della uigna, a due, o a tre, o quattro pali, intorno alla uite senza pertiche. Percioche se in quelle uigne che son poste in schiera, s'addatteranno con i fermenti, o con le pertiche solamente, la loro operatione sia conosciuta. Ma nelle pergole picciole, fitti piccioli pali appresso le uiti, & rimossi dalla parte opposta per lunghezza di tre piedi, si leghi un bastoncello forte, tra l'uno & l'altro palo picciolo & grande, basso dalla parte della uite, et alto dall'opposito, sopra iquali, poste pertiche sufficienti, si compartino le uiti egualmente, ma se ne gli arbori, & ne gli arbusti saranno uiti, non si dee far altro, se non legar le uiti in piu luoghi al tronco, & allargar i suoi tralci egualmente compartiti su per i rami & sopra i tronchi. Ma si dee anco prouedere che la uite si scioglia & si leghi ogn'anno, percioche ella si ricrea, come dice Palladio.

Della letamation delle Vigne, & del tagliar
le branche inutili delle Viti.

Cap. XV.

*SI fanno del mese di Ottobre, o di Nouembre, di
Febraio, o di Marzo intorno alla uite picciole fosse, et
tagliate tutte le radici che son nella sommità della ter-
ra, ui si pone il letame, & questo si dee massimamen-
te offeruar nella uite nouella, che si taglino le radici
souerchie, lequali ella produsse di tempo in tempo, le
quali se s'appigliano, fanno le radici di sotto in terra,
& la uite resta sospesa di sopra, laqual cosa fa ch'ella è
offesa dal caldo e dal freddo. Ma queste radicette non
si deon ricidere dallo stipite, accioche o non ue ne rina-
schin piu, o che la uite per la nuoua piaga fatta nel suo
corpo, non riarda per la potenza del freddo che
dee uenire. Si ricidino, lasciato un dito di spatio,
& se la uernata è piacentole, lasciamo le uiti aper-
te, quando questo si sia fatto innanzi al uerno; ma
se il uerno fosse crudo, copriamole innanzi Dicem-
bre, & s'è freddo forte metteremo un poco di ster-
co di colombo intorno alle uitecelle; ma quando ui
mettiamo altro letame, ne daremo alle uiti picciole
poco, & alle grandi piu. Fa adunque grandemen-
te bene alle uigne, il dar loro spesso del letame, a
chi uuol ch'elle faccino molto frutto. Ma percioch'e-
gli è usato a dar cattiuo sapore al uino, & di offender
la sua durabilità, coloro che desiderano hauer piu no-
bil uino, seminano del mese d'Agosto, oue la uigna è*

piu stretta, una corba di lupini, nella bifolca, iquali quãdo saranno al lor debito crescimento, gli rinolgono sopra, & dicono che questo è ottimo letame alle uigne. O ueramente ch'essi pongono nelle fosse fatte intorno alle uiti fermenti & pampani tagliati & sminzati bene, & gli cuoprano.

Del cauar delle Vigne. Cap. XVI.

Si cominci a poluerizzar la uite nouella del mese di Marzo, laqual cosa si dee fare allora, & poi per ciasun mese, infino a Ottobre, non solamente per le herbe, ma accioche assodandosi la terra, non costringa i semi anchora teneri. Ma del mese di Luglio, si dee la mattina & la sera quando è passato il caldo, cauare, & poluerizzar, scalzata la gramigna. Si debbono leuar uia le radici della gramigna, perciocchè elle nucono grandemente. Si faccino oltre a ciò, solchi per quelle parti, ne quali si raccoglie l'acqua, perche la scorra facilmente alle parti piu basse, accioche restando non estingua le uiti nuoue, & nõ offenda le uechie. Nel medesimo mese di Marzo si dee far il cauamento delle uigne compiute, innanzi che le gemme s'ingrossino troppo, perciocchè se il cauator uedrà l'occhio della uite aperta, dee sperar poco di douer bauer gran uendemmia. Dopo questo si fa il secondo cauamento delle uigne del mese di Maggio, in quel tempo, nel quale elle non fioriscono anchora, o in quel tempo nel quale elle hanno restato di fiorire, perciocchè egli è noto a ciascuno, che quando le ui. i fioriscono, non si debbono

bono toccare. Ma si dee auertire in qualunque cau-
tione, ch' ella nō si faccia in tempo nel qual la terra sia
o troppo humida, o troppo secca: ma quando ella è di
mezana dispositione. Et quanto piu si poluerizza la
terra, tanto sia meglio. Nondimeno basta, se si cau-
la terra a dentro mezanamente. Ma si habbia cura a
cauar tutta la terra egualmente, si che non ui riman-
ga nulla di crudo, & massimamente appresso le uiti. La
qual cosa il diligente guardiano con un bastoncello oue
sia disegnata la altezza della fossa che si dee cauare,
andrà con diligenza ricercando in molti luoghi, percio
che cosi facendo, i cauatori insingardi metteranno piu
cura al lauoro.

De nocimenti che auengono alle uiti, & del-
la lor cura. Cap. XVII.

AUENGONO alle uiti piantate il primo anno,
nocimenti per iquali elle o periscono, o si restano meze
uiue. Laqual cosa qualche uolta auiene per le herbe che
nascono intorno alle uiti, le radici delle quali tolgono
loro il nutrimento, & se questo auiene, s' aiutino col
fossare, et col tagliar le herbe spesso. Alcuna uolta pro-
cede dalle ombre de gli arbori, o delle siepi che son uici-
ne, et allora bisogna o tagliarli, o sfrondarli. Spesse uol-
te uengono anco meno per lo troppo caldo del Sole, nel
qual caso bisogna coprirle o adombrarle, o con terra, o
con qualch' altro coprimento di strame, accioche non si
secchino in tutto, o con dar loro dell' acqua conuenien-
te, accioche si riparino da quell' offesa. Auene

DI T. CRESCENTIO

etiandio qualche uolta, che le uiti riceuono impedimen-
to per la uicinità d'alcune piante, si come del cauolo,
del corilo, & del lauro, percioche si ha trouato che le
uiti riardono per l'ombra delle predette, e però non si
debbono piantar nelle uigne. Qualehe uolta le uiti pa-
riscono per lo rodimēto de gli animali, iquali per lo piu
le offendono, & le auelenano, & però se le uiti saranno
poche si guerniscino con spini conuenueuoli, ma se saran
no molte, si cinghino di fossati et di siepi. Qualehe uol-
ta le uiti periscono per lo gielo del uerno. La onde biso-
gna tagliarle presso alla terra, & in cotai luoghi si dee
hauer cura nella potagione, che non si rizzzi mai stipi-
te alcuno sopra terra, & quando s'approssima il fred-
do si potino le uiti, & non si scorcino i flagelli, & tut-
ti, in certi luoghi, legati con un giunco si pieghino ap-
presso terra, & si ponga loro in capo della terra, accio
che non si possino leuare, & passato poi il uerno, leua-
to uia il legame, si rileuino, o si faccino solamente in ar-
bori, sopra iquali non si seccano per lo gielo cosi di leg-
gieri. Qualehe uolta il freddo non uccide tutta la ui-
te, ma solamente i tralci nuoui, iquali per la tenerez-
za del legno, et per la grandezza della midolla non si
possono difendere, laqual cosa auenēdo, si tagli di sopra
in luogo atto a generar tralci, o ueramente lasciato un
poco di tralci, si ricida quel poco che sarà quini di uer-
dezza, percioche a questo modo la uite uerrà quasi a
rimouarsi; & a formarsi, & forse che ella farà qual-
che frutto in quell'anno medesimo. Auiene etiandio per
lo piu, che poi che le uiti harāno fatto i tralci et le uue,

per-

perdono per le brine tutta la uerdezza loro. La onde in cotai luoghi si debbono piantare tutte quelle generation di uiti che uerdeggian tardi, come son le albane, le garganiche, e le maiuole. Alcuna uolta le rughe entrano nelle uigne, & rodono tutta la uerdezza, et alcuni uermini uerdi & azzurri piccioli, iquali a Bologna si chiamano taiaturi, iquali nati con l'uuie, forano i tralci & gli fanno siccare. Contra questi si dee rimediare, pigliandoli cō le mani, et ammazza dogli col pestarui su copiedi, o col gettargli nel fuoco. Inoltre auiene spesso uolte, che nel tēpo del caldo discēde dal cielo una piccio la pioggia cō un sol feruente, laquale è uelenosa et adufla, laqual uolgarmente a Bologna si chiama melume, & laqual offende molte generationi di uiti, in tal maniera ch'ella riduce i frutti loro a niente. Et però si piantino in quel luogo oue questo suole auenire spesso, quelle generation di uiti, che poco o nulla son da questo offese, come sono la Malisia, l'Albana, la Grilla, & al cune generation conosciute. La tēpesta parimente consuma spesso le uigne al postutto, contra laquale nō puoualer cosa alcuna, se non le pietose preghiere fatte da un puro & mundo cuore alla Maestà di Dio, auegna che alcuni così maschi come femine, ignoranti della natura & della generation della gragniuola, imprudentemente & falsamente affermino che si possino fare al cune cose contra le saette & le grandini. Auiene etiandio qualche uolta, che la uite s'offende con la marra, & allora la uite si legghi strettamente nella piaga, & scanatala intorno, si mischi con la terra letame,

o di pecora, o di capra. Auene anco spesso che la uite fa tanti pampani, ch'ella non può produrre al suo debito compimento, ne i pampani, ne l'uue, & in queste si debbono considerar del mese di Maggio, i fermenti che la uite o nuoua o uecchia ha prodotti, & leuando il resto gliene laszieremo pochi & sodi, & la fermeremo con nuoui aiuti, fino a tanto ch'i branchi fermati s'indurino. ne lasceremo per l'auenire alla uiticella pululante, piu che due o tre materie, & si legbino per ch'essi non riceuin danno da uenti. Ma se tu ne lascerai nel principio meno, bisognerà che tu spampini nel mese di Maggio; ma allora è necessario lo spampanare, quando stringendo i rami teneri con le dita, crepano, senza difficoltà di colui che gli coglie. Questa cosa fa l'uue piu grasse, da uigore alla materia che dee succedere, & per lo trapassar dentro al Sole, fa utile a frutti. Inoltre auiene spesso alle uiti, ch'elle si indebiliscono in cosi fatta maniera che non producono se non uue, & fermenti miseri, alle quali si dee porger aiuto col letame, col fossar spesso, & col potar stretto. A lcu ne altre uiti poi son tanto liete & grasse, che cō la grandezza de pampani rinchiudono le uigne, & insieme con le uicine uiti si soffogano, ne permettono che si maturino i lor frutti, alle quali si dee sauenire con potar largo, con fossar di rado, con non dar letame, & con lo spampanare o leuar i tralci e le frondi del mese di Maggio ne luoghi freddi, & spetialmente in quello oue le uue ammarciscono. Si spampinino da lati per un mese innanzi al tempo della uendemmia, & si lasci inte-

ra solamente quella fronte, laqual posta in sommo, di-
 fende il troppo Sole dalla cima, & se alcune giaces-
 sero in terra, si alzino dolcemente senza torcerle pun-
 to. Mane luoghi secchi & ardenti, l'ua s'adombra,
 accioche ella non riarda per la potenza del Sole, se la
 picciolezza delle uigne, o la facultà de gli operai lo
 permette. Alcune altre uiti, in certi luoghi, pati-
 scono le troppo insidie de cani & de gli huomini, le-
 quali bisogna che si guardino il giorno & la notte,
 ne tempi che si maturano, & fra loro si debbono pian-
 tare quelle generation di uiti che non son diletteuoli,
 ma acerbe a mangiare, come le gimaresche & i gima-
 roni, iquali non son così ageuolmente tocchi da ognui-
 no, & nondimeno fanno uin nobile & serbatoio.
 Oltre a ciò, le uiti son molestate molto spesso da gli
 stornelli, laqual cosa auenendo, si scaccino, con fu-
 ni, & con segni spauenteuoli appiccati per le uigne,
 & con persone che gridando, gli spauentino. Ma se
 la lor moltitudine fosse tanta che non si potesse difen-
 der l'ua co predetti modi, facciasì nel mezo della ui-
 gna, un luogo eminente sopra quattro colonne, sul qua-
 le stia un fanciullo, & tragga, & muoua le funi legate
 dall'altro capo a pali piu lunghi delle uigne, intorno al-
 le quali funi sieno appiccate zucche & bastoncel-
 li piccioli in quella parte oue parrà che
 a la loro bisogni, si come s'offerua per ogni
 -dimo? oue? amuno nella Città di
 -dimo? oue? Cbioggia.

DELLA CONSERVATION DELL'UUE FRESCHE &
SECHE. Cap. XVIII.

SE noi uogliamo conseruar l'uue, bisogna che le ricogliamo senz offenderle punto, lequali non siano agre per l'acerezza, ne crepate per la maturità, ma ricoglieremo quelle che haranno il granello trasparéte per la sua lucidezza, & al toccamento calloso con morbida giocondità. Et se nel grappolo ui saranno de gli acini guasti, si rimondi, ne gli lasciamo stare tra quegli, la acerbità inespugnabile de quali s'indurano contra i piaceuoli allettamenti del caldo, & allora tagliati i grappoli s'ungbino con la pece calda, & s'appiccheranno poi in luogo asciutto freddo & oscuro senza entramento di lume. Inoltre si fa a un'altro modo. Tratto il pan del forno, ma non troppo caldo, ui si ponga su della paglia, & sopra la paglia l'uue, & lasciale star per una hora, o secondo che ti parrà, fin a tanto ch'el le s'appassiscino. O ueramente si mettinno in forno sopra una asse o sopra un graticcio, & poi che indi saranno tratte, si tuffino nel mosto dolcissimo & si ponghino al Sole tanto ch'el le si secchino alquãto, o ch'alquãto si sgocciolino dal mosto, & si riponghino poi in uaso come botte, o come sacco. Similmente a un'altro modo. Metti al fuoco l'uue cotte al Sole nel mosto bolente, & lasciale alquanto, & rimettile di nuouo al Sole, & saranno perfette. Similmente l'uue sanissime, & alquanto appassite al Sole, si serbano nella sabbia asciutta al Sole, & parimente distese nella
paglia

paglia & nel fieno, & nelle foglie secche delle uiti, et nel mele. Disse Catone che le uue si condiscono acconciamente nelle pentole, in mosto, & in sapa. Farai l'uua passa greca ottimamente in questa maniera. Attorci nella uite i grappoli che habbiano gli acini buoni, dolci, & lucidi, & aspetterai che si secchino a posta loro, & poi spiccati dalla uite appiccali all'onza bra, & componili ne uasi stretti, facendo lor letto di pampani freddi per lo secco algore spremendoli con le mani, & come tu harai pieno il uaso aggiugnui di sopra de pampani, & poi cuopri, & ripongli in luogo freddo asciutto oue non entri fumo. I Salernitani fanno l'uua passa a questo modo. Eleggono le migliori granella dell'uue, & le seccano al Sole, & postele poi per un poco nel forno, le lauano in uin dolce, & di sopra aspergono poluere di cannella, & le legano in foglie di fico, & le serbano per uno anno. Queste hanno uirtù di lenire, & cotte in uino, uagliano insieme con esso uino, alla tosse fredda. Si fa etiandio uua passa ottimamente in questo modo. Si torea nella uite, et così torta penda nella uite per tre o per quattro dì, & poi raccolta, ciascun grappolo si ponga o con la mano o con la tenaglia, nel mosto dolce bollente, & ui si tenga per lo spatio di due auemarie, & poi si secchi al Sole quando è caldo, o ueramente nel forno, quando si ha tratto fuori il pane, ma guarda però che la rugiada, o la pioggia non la tocchi, & poi rinfrescata, si riponga in qualche uaso netto, & stretta bene insieme, ui si ponga di sopra qualche peso.

Alcuni come l'uua è secca al Sole, l'attuffano un'altra uolta nel mosto dolce freddo, & la asciugano alquanto, & poi la compongono. Ma tutte queste cose si possono far comodamente dell'uue fresche senza torcer i rami, offeruando tutte l'altre cose che di sopra habbiamo detto, pur che tu sappia, che elle si possono malageuolmente seccare al Sole, nelle regioni temperate. Oltre a ciò i Greci insegnano, che se tu uorrai lungamente serbar nella uite o nell'arboro l'uue o le mele, chiusi in uasi di terra, & pertugiati dall'una delle parti, si appicchino diligentemente alla sommità del tetto, auegna che le mele coperte di gesso si cōseruino per lungo tempo.

Delle uirtù che hanno l'uue. Cap. XIX.

L' u u a si diuide in due secondo Isac, percioche ella è acerba, & matura. L'acerba è fredda nel terzo grado, secca nel secondo, questa ha in se tre sostanze diuerse, cioè granella, corteccia, & sugo. La natura del fiocino o granello è secco & duro & di n'una conuersion nel corpo, ma se n' esce fuori intero. La farina de fiocini beuuta conforta & ristringe l'uscita collerica, & massimamente se s'arrostitisce. La corteccia è grossa, & non si conuerte, & però non nutrisce, è confortatiua allo stomaco, estingue il calor del fegato, lieua la sete, mitiga l'acutezza della collora rossa, stringe il uomito & la digestion collerica, posta su gli occhi, assottiglia & disecca i grossi humori delle palpebre. Vale etiamdio al pizzicare & alla asprezza

de' gli occhi . Ma il sugo dell' uua acerba si dee porre
al Sole innanzi a di canicolari , accioche si spessi & si
secchi come il mele . Questo uale a gli humori che di-
scendono alla gola , & alle gengiue , & a gli orecchi .
Se ne farai christero , uale alle ferite de gli intestini , et
a gli humori di lungo tempo discendenti nella natura
della donna . L' uua matura ch' è nella sua compiuta
dolcezza , fa sangue lodabile , & è tra tutti gl' altri
frutti il miglior cibo , si come anco il fico , nondimeno il
fico nutrica piu che l' uua . Se ne uede la proua , per-
che alcuni ne suoi tempi non mangiano altro che fichi ,
onde s' ingrassano & fanno la pelle morbida , ma la-
sciando stare di mangiarne , ageuolmente dimagrano .
Le sue ossa son fredde & secche , uicine a granelli del-
l' uua acerba , hanno nondimeno una certa acutezza
per laquale tosto escon fuori innanzi che si conuertir-
no . Similmente la corteccia loro è fredda & secca ,
& dura a smaltire , & se si mangia con l' ossa & con
la corteccia , indura l' uscita , & genera enfiagione &
uentosità , & humori lontani molto dal sangue lode-
uole . Se si mangiano allora quando si lienano dalla
uite , trouando lo stomaco uoto di cattiuu humori &
di cibi , & che sia forte a smaltire , si digeriscono be-
ne , & si conuertono in lodabil sangue , & aiutano la
solution del uentre , & purgano il corpo da cattiuu hu-
mori . Et per lo contrario , se truouano lo stomaco pie-
no di cattiuu humore et di cibi et che sia debole a smal-
tire , ui dimorano , & generano enfiagione & rugito et
si couertono in cattiuu humori , & creano fumosità mol

zonocneule . Ma appiccate, & dalla aria secchè da
 souerchi humori, son piu lodabili di tutte l'altre uue, et
 son conuenueuoli a coloro che fanno dieta molto stret-
 ta, & son di lungi dall'enfiagioni, & dalla uentosità,
 & dalla fumosità & non son stitice, ne solubili. Messe
 in mosto, o in sapa son di grossa dieta, & meno conue-
 neuole allo stomaco, producono uentosità & enfiagio-
 ni, per gli strani humori presi dalla sapa & dal mo-
 sto . L'ue che hanno molta carne son piu nutritibili
 & piu dure, di quelle che hanno piu humore che car-
 ne . L'uua parimente, il sapor della quale è dolce &
 grosso & uicino al mele, & piu calda, genera sete, &
 è di piu grosso nutrimento, & piu dura a smaltire, &
 fa enfiagioni & rugito, & opilation di fegato & di
 milza . Et l'uua il cui sapor è sottile acquoso, è piu
 fredda & piu lieue a smaltirsi, confortatiua dello sto-
 maco, & mondificatiua de gli humori collerici, miti-
 gatiua della sete, & conuenueuole alle complessioni tem-
 perate . Et l'uua, il cui sapor è mezzano tra le pre-
 dette, è di mezzana potenza . L'uua bianca chiara
 & acquosa, nutrica leggiermente, & ageuolmente si
 smaltisce, trapassa tosto nelle uene, & prouoca l'ori-
 na . La uua nera grossa è dura a smaltire, ma conforta
 lo stomaco, & se si smaltisce bene fa buon nutrimen-
 to . La rossa o citrina è mezzana tra le sopradet-
 te . Il passo, o ueramente l'uua passa è secca a compa-
 ration della uerde, & tra essa uua, alcuna n'è dolce,
 laquale è piu calda & piu humida, massimamente s'è
 nera, & questa uale al dolor del petto, & del pol-
 mone,

none, & mitiga la tosse, ma quella ch'è acerbà nu-
trisce meno, & è più fredda, & più secca della dol-
ce, & però conforta lo stomaco, estingue il calore, &
ristrigne il uentre.

Dell'apparecchio della Vendemmia.

Cap. XX.

Appressandosi il tempo della uendemmia, bisogna
apparecchiare & acconciar le tine in quei luoghi doue
s'usa bollire il uino & i suoi grasspi con gli acini, ma ne
gli altri torcolari. Oltre a ciò le corbe, i cofani, le ceste
& gli altri uasi & instrumenti che sono oportuni per
qualunque operatione, secondo l'usanze uarie & di-
uerse de luoghi, & si deono lauar & bagnar bene tut-
ti i uasi necessari, & trouar i giunchi ueschi che s'iron
serbati; percioche son migliori & più durenoli de nuo-
ui che sono anchora mezzati maturi.

Del tempo del uendemmia. Cap. XXI.

E' util cosa il conoscere quando sia tempo da uen-
demmiare, percioche alcuni uendemmiano innan-
zi che l'uue sien mature, & però fanno il uino sot-
tile, infermo, & che non dura. Alcuni altri uen-
demmiano tardi, & non solamente offendono le uiti,
essendo già risolte le forze loro, ma fanno il uino
più patibile & men serbatoio. Si conosce adun-
que la uendemmia al gusto & all'occhio; percioche
Auicenna, Democrito, & Affricano dicono che l'uua

dee star matura sei giorni & non piu. Et s' il grano del
 l' uua non è piu uerde, ma nero o d' altro colore come el
 la dee essere, secondo la generation di quell' uua, signi
 fica ch' ella è matura. Sono alcuni che spriemano l' u-
 ua, & se uscirà fuori il grano dell' uua mondo & sen-
 za carne, dicono che l' uua è matura, & che si dee far
 la uendemmia. Ma s' il granello uscirà fuori con par-
 te della carne, dicono ch' ella non è matura. Ma alcu-
 ni altri congetturano ch' ella sia matura, quando co-
 mincia ad appassire. Alcuni altri fanno la pruoua a
 questo modo. Cauano un' acino da un grappolo che sia
 spessissimo & folto, & passato uno o due dì, considera-
 no se il luogo ou' era l' acino è il medesimo ch' era prima
 & se gli acini che sono all' intorno di quel luogo nō son
 punto cresciuti, s' apparecchiano a far la uendemmia.
 Ma s' il luogo oue era l' acino sarà fatto minore per lo
 crescimento de gli acini che sono all' intorno, aspettano
 di uendemmiar fin che l' uua cresca. Palladio dice che
 si conosce la maturezza dell' uue se spremuti i grani
 dell' uua, i fiocini che s' ascōdono ne granelli son foschi,
 & alcuni quasi neri; per cio che questo auiene in loro
 per la natural maturezza dell' uua. Bisogna adun-
 que ch' allora si faccia la uendemmia, & massimamen-
 te essendo la Luna in Cancro o in Leone, o in Libra,
 o in Scorpione, o in Capricorno, o in Aquario.
 Ma finita la Luna & essendo sotterra, bisogna far
 uendemmia frettolosamente come dice Borgondio nel
 libro delle uendemme, ilquale egli tradusse di Gre-
 co in Latino, Et in somma si dee sapere, che se l' uua
 troppo

troppo grasse si spoglieranno delle frondi loro da lati, il uino che si farà d'esse, sarà meno acquoso, piu potente, & meglio dureuole. Se l'uue si coglieranno dopo terza quando la rugiada è consumata, & che l'aria è calda & serena, il uino sarà piu potente, & durerà meglio. L'uue lucide non grasse, ne consumate, ne in alcuna parte corrotte, fanno il uino piu potente, & che meglio dura, & le contrarie fanno il contrario. L'uue troppo mature fanno il uino piu dolce, ma meno potente, & men dureuole che quelle del primo tempo. L'uue troppo acerbe fanno il uino piu acerbo. Ma le mezanefanno il uino potente, & che dura meglio. L'uue ricolte nel crescimento della Luna il uino men serbatoio, ma nel discredimento piu. Se si porranno le uue nere a bollire nel fondo della Tina, il uino sarà piu rosso. se mature piu maturo, se acerbe piu acerbo, se col mele sarà dolce, se con la saluia sarà saluiato. Et generalmente il uino riceue il sapor di quella cosa che si porrà in quel luogo, bollendo conueniuolmente insieme per alquanti di. Se l'uue raccolte staranno in mucchio per qualche giorno, il uino sarà piu maturo. S'il mosto bollirà nelle botti senza graspi, sarà buono & dureuole; ma si schiarirà piu tardi di quel che egli farebbe se bollisse co graspi.

In che modo si dee uendemmiare. Cap. XXII.

COLORO Che portano i cofani maggiori o le corbe, & coloro che ricogliono l'uue, & che le mettono nelle ceste, sceglino & eleggino le foglie, & se

si trouerà qualche grappolo, acerbo, putrido, o secco, gettisi uia. Bisogna anco che coloro che pigiano l'uue, eleggino le foglie, se perauentura fosse uscito di mente a coloro che sopra stanno a cosani & alle corbe; percioche le foglie peste con l'uue, fanno il uino piu acerbo et che piu facilmente si corrompe, & dall'uue acerbe, putride, & secche, ne segue gran danno al uino.

In che modo si debbono pigliar l'uue, & farne perfetto uino. Cap. XXIII.

POI che l'uue saranno messe nel torcolare, bisogna che coloro che sono a questo ordinati, incontanente le pestino co piedi, & quando saranno egualmente calcati tutti gli acini, rimestino & alzino di mouo i grappoli & gli acini, accioche scorra molto humore nel torcolare, & quando haranno calcato la seconda uolta, & che haranno posti i grappoli dirutti, & molli, & caldi, & non troppo humidi, gli ponghino a quel modo sotto il legno & il pala; percioche essendo caldi & molli, mandano fuori il sugo aguentamente. Ma se si disporranno troppo humidi, è necessario che essendo posti sotto a cosa graue si disfaccino nella loro compositione. Bisogna che coloro che entrano ne torcolari habbiano i piè molto netti, & non eschino & entrino spesso co piedi ignudi. Et è buono che non mangino & non beino nel torcolare, & che sieno uestiti & cinti per i sudori che soprauengono. Nondimeno in alcuni luoghi del Bolognese si calcano
alla

alla uigna nelle corbe, mezanamente, & cosi calcate
 poste sopra le carra ne uasi, si portano alla tina, nella
 quali le lasciano stare a bollire per otto di & talhora
 per fino a quindici, & a uenti. La onde il uino per
 questa cagione si purifica molto, ma ritien del sapor
 delle graspe. Et però è assai meglio che sopra la tina
 si ponga un graticcio, o qualche instrumento di tauole
 forato per tutto fatto a posta per questo, sopra il qua-
 le stia un calcatore, il qual calcando, compia di finir
 quel che non si puote compir nella corba, & quando
 harà calcato ben co piedi tutti i grappoli, metta la ti-
 na da una parte, nella qual bolla il uino tanto che si
 purifichi, & leuati i picciuoli sopra il liquore & diui-
 si da esso (la qual cosa si fa in pochi di) si riponga nel-
 le botti, & nelle tina, e ui si ponga della acqua o poca
 o molta secondo che l'uee saranno o piu nobili, o piu
 potenti, o piu uili, & secondo che si desidera che que-
 sto uino che si chiama misto, sia migliore o peggiore.
 Nondimeno si dee sapere che quanto piu si calcano
 l'uee, tanto meno il mosto sarà cattiuo, ma harà piu
 del puro. Ma s'elle saranno calcate male, sarà anco
 per lo contrario, & secondo quel modo il uino si pu-
 rificerà, & sarà durabile, & non harà sapor di gra-
 spia, nondimeno tu hai da sapere, che l'uee acquose si
 deono bollir piu, & le nobili meno. Ma si dee sapere,
 che si trouano alcune generationi d'uee che hanno i
 picciuoli cosi acerbi, che il uino non ardisce a bollir
 con essi senza suo grandissimo danno. & alcune gli
 hanno cosi poco aspri, ch'esse possono bollir assai con

l'oro. Si dee anco notare, che quando l'uue sono piu grasse & piu acquose, tanto piu debbono bollir nelle tina co picciuoli, & quanto piu saranno nobili & secchi, tanto meno ui staranno dentro, Inoltre si dee sapere, che poi che l'uue saranno ricolte & poste in monte, se staranno cosi per due o per tre giorni, s'accrescerà molto la maturezza & la dolcezza del uino, & però è utile hauer nelle uigne del bitume, nel qual si mettino l'uue, oue possino star qualche tempo, & di fuori ricoglièr il uino maturo nelle tina picciole fatte di bitume, & quel che quindi uscirà, sarà molto diletteuole & soaue, ma non si potrà ageuolmente serbar nel tempo di State. Si dee anco sapere, che tutto il uino che bolle co picciuoli & con le cortecchie de gli acini è bianco, & ciò che bollirà con essi sarà tinto da loro, & prende il color della cortecchia, o nero, o bianco, o rosso, o d'oro.

Di quelle cose che si possono far dell'uue. Cap. XXIIII.

S I Possono far dell'uue, agresto, passo, caroenno, rifritto, sapa, uino, & aceto, delle quai tutte cose diremo il modo come si fanno, & come si conseruano, & della natura & della uirtù ch'esse hanno ne corpi humani.

Dell'agresto, del passo, del Caroenno, del rifritto, & della sapa. Cap. XXV.

L'AGRESTO si fa a due modi, liquido, e secco.

co. L'agresto liquido si fa in questa maniera. Si ricogliono l'ue ancora acerbe quando son giunte al lor debito crescimento, & si pestano, & si pongono in un mastello, in una tina, o in qualch'altro uaso, & poi che saranno state al Sole due o tre dì, si prende il sugo, & riposto si serbi per uso; alcuni non ui mettono sale; ma si conserua meglio con esso, & massimamente se sarà fatto di cotali uue, il uin delle quali non si puo conseruar buono per la State. Ma l'agresto jeco si fa a questo modo. Prendi l'ue acerbissime & pesta, & caua il sugo, & mettilo in uaso di rame rouente al fuoco, & cuoci tanto che s'appigli, & poi mettilo in un uaso lungo & lascialo stare al Sole fino che si secchi, & serbalo. Et alcuni lo mettono a seccare al Sole senza farlo cuocere, se il Sol sarà caldo. Alcuni fanno l'agresto d'ue ch'hanno qualche poco di dolce, ma il primo è piu freddo, & piu stitico. Si puo anco a un terzo modo far l'agresto spesso come il mele, & è molto uirtuoso, come s'è detto di sopra delle uirtù dell'ue. Il passo si fa per tutta l'Africa, grasso, & piaceuole in questa maniera. Si ricogliono molte uue passe & si pongono in fiscelle fatte di giunco alquanto rade, & poi si battono fortemente con alcune bacchette, & poi ch'il corpo dell'ue si sarà disfatto per le battiture, si sprieme, & ciò che n'esce è passo, & condito in uasello a usanza di mele, si serba. Il risfritto, il caroeno, & la sapa si fanno di mosto. Si chiama risfritto da questa uoce feruere, che significa bollire, & s'intende fatto, quando si spiuma forte fino

a tanto ch'egli si fa spesso. Il caroeno quando nel bollir, perduta la terza parte, ne restono due. La sapa quando resta la terza parte, laqual però è migliore se si cuoce insieme con mele cotogne.

Della purgation del uin fatto dell'uee acerbe & corrotte. Cap. XXVI.

BISOGNA spartir tutte l'uee acerbe, o in qualunque altro modo corrotte, dall'altre, e il mosto che si fa d'esse si curi a questo modo. Cuocasi acqua piovana fino alla metà, & di quest'acqua cotta si metta nel uino quanto è la decima parte del mosto, & di nuovo si ricuoca col uino, sì che si consumi nel ricuocerla, la decima parte. Alcuni non fanno così, ma mettono l'acqua nelle uue, mischiando per far il mosto la terza parte, & poi che l'uee son pigliate, cuocono il mosto tanto che si consumi la terza parte.

Della cura del uino commosso dalla piovua. Cap. XXVII.

SE l'uee essendo ancora nella uigna, o dopo la uendemmia, si bagneranno piu di quel che bisogna dalle molte pioggie che soprauengono, saremo costretti a pigiarle. Et se tu uedrai ch'il mosto sia debole (laqual cosa si conosce gustandolo) poi che sarà messo ne uasi, incontanente dopo la prima bollitura, lo potrai trauasar in alcuni uasi, percioche nel fondo resta per lo peso ogni limaccioso o lotoso. Alcuni fanno meglio il uino, percioche lo cuocono fino a tanto che si consumi la

in la ventesima parte, mettendoui dentro una centesima parte di gesso. I Lodigiani lo cuocono al fuoco tanto che si consumi la quinta parte, & poi l'usano.

In che modo si metta il mosto ne uasi.

Cap.

XXVIII.

BISOGNA Lavar i dogli con l'acqua salsa pura, & nettarli con una spugna, & profumarli con l'incenso, innanzi che ui si metta dentro il mosto, & bisogna anco non empierli troppo, ne farli star troppo scemi, ma bisogna immaginarsi, bollendo il mosto, quanto egli habbia a crescere, accioche non si uersi. Et poi si dee con le mani & co bicchieri, poi che il mosto sarà ne dogli, leuar la spuma, o qualunque altra bruttura somerchia, & gettarla uia di lungi dalla cella, percioche s'ella stesse uicino alla cella, si generano d'essa i canopi, & ui si fa cattiuo odore, le quali due cose fanno dar la uolta al uino. Et però bisogna che ne Torcolari, & massimamente nelle sue stanze, si habbano odore.

In che modo si possa hauer del mosto per tutto l'anno. Cap. XXIX.

INNANZI Che si pigino i grappoli, metti quel mosto ch' esce di loro per se medesimo, & che da alcuni è chiamato Presmone, in un uaso quel di medesimo, il qual sia impeciata di dentro, o di fuori, et fa ch'il uaso sia mezo pieno, e turalo diligentemente con gesso, percioche il mosto dura dolce lungo tempo;

ma se si metterà il uaso chiuso con cuoio nel pozzo, durerà molto più, perciocche non potendo bollire, sarà sempre mosto. Ma se alcuno pigerà l'uue a poco a poco sì ch'elie non si rassodino tutte insieme, questo mosto sarà dureuole, come dice Borgondio. Altri, si come si ha detto, mettono il uaso impeciato di dentro, o di fuori nel pozzo, lasciando solamente di sopra la bocca, & questo par che per proua sia il meglio. Altri sotterrano il uaso nella arena humida.

Il modo di conoscere s'il mosto, o il uino habbia acqua o nò, e in che modo si parta l'acqua dal uino. Cap. XXX.

A Conoscer s'il uino ha dell'acqua, metti nel mosto pere crude, o secondo alcuni altri, more, perciocche s'egli harà dell'acqua, andranno a fondo, & se sarà schietto, staranno a galla. Alcuni ungono con olio una canna greca di quel'e che nascono nell'acqua, o lino, o papiro, o fieno, o qualch'altra cosa arida & l'attuffano nel uino, & poi lo cauano fuori, & se ui sarà acqua, le goccioline s'appiccano all'olio. Et quanto harà più d'acqua, tanto sarà maggior l'adunanza delle sue goccioline intorno all'olio. Altri più semplicemente facendo, mettono il uino in una pentola nuoua, ma non ancor bagnata, & l'appiccano per due dì, perciocche l'acqua si distilla per la pentola e resta il uino. Alcuni ui mettono sopra della calcina uiua, & se il uino harà l'acqua, sonerà, facendo bolle, & uscirà fuori.

Alcuni

Alcuni altri ungendo con olio una spugna noua, turano con essa la bocca del uaso, & lo riuolgono sozzopra, & se ui sarà acqua, scolerà nella spugna. Si fa anco la medesima proua, quanto si uuo' uedere se nell'olio è dell'acqua. Alcuni altri togliono in mano un poco di mosto, & lo fregano, & s'egli è puro, è uiscoso, & s'appicca insieme: ma se egli ha acqua, non s'appicca. L'acqua si parte dal uino a questo modo. Metti nel uaso del uino dell'alume, & poi tura la bocca del uaso con una spugna intinta nell'olio, & poi chinalo sì che uersi, & n'uscirà solamente l'acqua.

In che modo il mosto si chiarifichi to-
sto. Cap. XXXI.

METTI In una mezzina di mosto dolce, dieci oncie di aceto, & dopo tre giorni sarà chiaro.

In che modo il uino non soprabolla.
Cap. XXXII.

METTI Intorno al collo del uaso una ghirlanda di puleggio, o di nepitella, o d'origano, come disse Borgondio. Alcuni ungono il uaso di dentro, così da i lati, con latte di uacca: per cioche questo ritien dentro il mosto che bolle, come essi dicono.

In che luogo si dee metter a star il uino, accioche duri meglio. Cap. XXXIII.

NOI Debbiamo hauer la Cella del uino opposta al Settentrione. Fredda oscura, o poco men che oscura,
Piet. Cres. S

di lungi da Bagni, dalla Stalla, dal forno, dal letamaio, dalle Cisterne, dall'acque, et da tutti gli altri odori cattini. Nondimeno Borgondio nel suo libro delle uendemie dice, che il piu ualoroso uino, per lo piu si dee porre allo scoperto, ma riguardi all'Occaso, et al Meriggio, postui alcuni parieti di mezo. Il resto de gli altri uini si dee porre al coperto, Bisogna che le finestre sieno alte, & riuolte all'Aquilone, & all'Oriente.

Del trauasar il uino, & dell'aprir i dogli. Cap. XXXIIII.

BISOGNA Trauasar il uino ne Venti Boreali, ma ne gli Australi non mai, ne piu deboli la Primavera, ne piu forti la State, ma i uini che sono in luoghi aridi si trauaseranno dopo il solstitio brumale. Quando il uino si trauasa a Luna piena, si fa aceto. Si dee anco sapere che quando il uino si parte dalla feccia, si fa piu sottile & piu debole. Affermano coloro che han fatto grandissime esperienze, che se si rimouerà il uino dalla feccia grossa nell'Ogni santi, allora ch' il uino ha cessato di bollire & che la feccia è discesa al fondo, che nel tempo del Verno farà la madre sottile, con la quale si conseruerà meglio, & dopo il Verno ageuolmente si schiarirà nel tempo della Primavera. Inoltre dicono, che se il uino dimora lungamente con la feccia, essa feccia soprauenendo il calore s'incorporerà cosi fattamente col uino, che egli habrà del suo sapore, & non si potrà schiarire a modo alcuno se non cocendosi dal principio del suo bollimento, a fuoco

fuoco lento & chiaro, & ponendosi poi in uaso netto, con salua uiua, & che habbia nel fondo, due bacchette, o una tegola monda riuolta sozzopra, e un mantello di panno grosso, o che ueramente si ponga in una Tina monda, & poi si ritorni nel medesimo uaso in quel modo che si è predetto. Si dee anco prouedere che nel tempo del Verno si scaldi, & che nella State si rinfreschi. Bisogna trauasare il uino, quando la Luna cresce, & ch'ella è sotterra, & che noi parimente, trauasando il uino da Dogli in piccioli uasi, offeruiamo il nascimento delle Stelle, percioche la feccia nel nascimento delle Stelle si muoue, & massimamente nel fior delle rose, & fiorendo la uigna. Ma i saui consigliano & massimamente Hesiodo, che quando s'apre il Doglio, che si consumi il uino ch'è nel principio del Doglio & quel che è nel fondo. & che si serbi quel ch'è nel mezzo, percioche è piu potente, & piu dureuole, & piu atto a inuechiare, percioche il uino ch'è uicino alla bocca del Doglio, si come quello ch'è presso all'aere, è piu debole, perche suapora. Et quello ch'è presso al fondo o alla feccia tosto si guasta. Bisogna quando si tramuta il uino, che non si metta fino alla bocca del uaso, ma un poco piu di sotto dal collo, accioche non si soffoghi, ma habbia qualche respiratione, se però non si teme, ch'egli diuenga aceto, che quando questo fosse, non respiri punto, & si faccia lo suentatoio di salcio uerde, & rimondo dalla corteccia. Oltre a ciò sarà buono ch'appresso la spina della feccia, sia un picciolo spinello, per lo quale si tragga un

poco di uino ne tempi caldi & uentosi, percioche per essa esce fuori qualche poco di seccia col uino, & egli si schiarirà meglio. Inoltre bisogna che colui che apre il Doglio offerui il nascimento delle stelle, percioche allora si fa il mouimento del uino, & non bisogna assaggiarlo. Et se tu aprirai il Doglio di dì, bisogna attendere al Sole sì ch' il suo caldo non tocchi il uino. Ma se tu l' aprirai di notte, bisogna che tu lo guardi dal lume della Luna. Inoltre, come i Dogli faranno uoti, bisogna incontanente lauarli con acqua salsa, con cenere, o seccarli con terra argillosa, se il uino è debole, ma se fosse molto potente, basta che si chiudino da ogni lato, percioche l'odore & la sua potenza conserua i uasi.

Del tempo & del modo di assaggiar i
uini. Cap. XXXV.

A L C V N I Assaggiano il uino, quando traggono i uenti di Buora, percioche allora sono immutabili & sinceri, ma altri sperimentati nella cognitione di uini gli assaggiano quando soffia Ostro, percioche l'Ostro commune più i uini, & dimostra quel ch' essi sono. Colui ch' è a digiuno fa male s' assaggia il uino, percioche rintuzza il gusto, ne anco è buono assaggiarlo dopo molto bere o mangiare, come scriue Borgondio. Ma a Bologna hanno usanza d' assaggiarlo a digiuno. Oltre a ciò bisogna che colui che l' assaggia, non habbia tolto innanzi ne cibo amaro, ne salso, ne cosa alcuna altra che alteri il gusto, ma bisogna che habbia

habbia mangiato poco & che habbia smaltito. Alcuni uolendo ingannar i comperatori di uino, hanno un uaso nuouo il quale essi tuffano in buon uin uecchio & odoroso, & poi ui mettono dentro il uino che essi uogliono uendere. Ma altri piu malitiosi danno a mercatanti che uogliono assaggiar il uino, delle noci e del cascio a mangiare, accioche si corrompino il gusto. Queste cose noi le diciamo non per ingannar altrui, ma accioche noi ci guardiamo d'essere ingannati. Si conuiene anco a compratori assaggiar spesso il uin nuouo & uecchio, per non si dimenticar quello dal quale egli si debbeschiuare.

De segni da conoscere il uino da durare.
Cap. XXXVI.

P o i Ch'il uino sarà messo nel Doglio, si dee trauasar dopo qualche tempo, in un' altro uaso soauemente. Lascisi la feccia nel primo uaso, & si chiuda con diligenza. Indi si dee hauer cura odorando spesso il uaso, che non si faccia qualche mutatione nella feccia, generando canopi, o fango bianco che uien sotto la botte, o simil' altre cose, percioche allora si dee stimar ch'il uino si guasti, ma se non ui nascono cosi fatte cose, si giudicherà ch'il uino habbia a durare. Alcuni forando una canna intera, la mettono nella botte fino al fondo sopra la feccia, & chiudendo il buco di sopra della canna col dito, tirano su col naso, leuando il dito, l'odor di sotto, & poi succiando, tirano a loro parte della feccia, e secondo la sua qualità fanno.

giuditio che debba esser il uino. Alcuni altri bollono un poco di uino, e poi rassfreddato lo assaggiano, e quale essi lo trouano nel gusto, tale credono che habbia ad esser il restante del uino, ma bisogna che si faccia il saggio di mezzo alla botte. Alcuni altri pigliano il saggio dalla copritura del uaso, percioche discopertolo, gustano il coperchio, & s'egli è uinoso, sarà buon uino, ma se sarà acquoso, nò. Altri se nel principio del saggio sentiranno asprezza hauranno per certa la sua bontà, ma se sentiranno mollezza, terranno il contrario.

De nocimenti ch'auengono al uino.

Cap.

XXXVII.

AVVIENTE Al uino per l'acquosità sua corrutibile nella uite o nel uaso, ch'egli si corrompe e si guasta per varie cagioni adoperate in esso per lo strano caldo, come sarebbe. Se si cauasse un poco di feccia o di uino che hauesse la feccia, si metta nel uaso senza aprirlo, si conuertirebbe in muffa, la quale infetta il uino. Oltre a ciò ogni altro uino che ui si ponga si guasta. Et se di quel uino se ne mettesse in un Doglio buono o si mischia se con altro uino, lo infetta & lo conuerte nella sua corrotta natura. Inoltre, il uin saldo & potente & massimamente dolce grosso, messo, in tempo del caldo, in uaso non pieno & non chiuso di sopra, suapora il caldo & lo humido del uino, & resta il freddo & il secco che si conuerte in acetosità. della cura delle quali tutte cose ragioneremo a bastanza.

In che

In che tempi il uino piu ageuolmente si uol-
ti, & corrompa. Cap. XXXVIII.

O G N I Vino dà spesso la uolta nel tramontar
delle Pleiade, & nel solstitio estiuale, & nel caldo
del Cane che uolgarmente si chiama *Cumma*. & ge-
neralmente quando traggono i uenti *Autunnali*, &
nel caldo, & nel gielo, & nelle gran pioggie, o per
il troppo empito de uenti, o per i terremoti, o per gli
tuoni, o quando fioriscono le rose, o le uigne, come di-
ce *Borgondio*.

In che modo si possa prouedere che il uino
non dia la uolta. Cap. XXXIX.

I S A L I Arsi & messi nel uino, uietano che
egli non dia la uolta, che non bolla piu oltre di quel che
si conuiene, & non faccia gran schiuma. Metti man-
dorle dolci nell'ue nere, & lasciandouele stare con-
serueranno il uino. L'ua passa, trattine i granelli &
mischiaata con l'arena, messa nel mosto, o nel uin cotto,
lo fa grasso, & durenole. Alcuni eleggono l'ua sec-
ca nata a caso nella uigna, & l'asano singolarmente.
Il gesso messo in principio fa il uino acerbo, ma in pro-
cesso di tempo l'acerbezza suapora. Et il gesso fa que-
sto utile, che il uino dura gran tempo, & non lascia
ch'egli dia la uolta. La sua proportione sarà questa.
s' il uino sarà lento & di sapore humido, o agitato
dalla pioggia, basterà una centesima parte di ges-
so, ma s'egli sarà saldo per lo suo ualor, sarà a bastan-
za la metà d'una centesima. Se si mischierà col ui-

no sien greco con sale abbruciato pesto . I uini che danno la uolta , partiti dalla sua cattina feccia , & messi nella feccia del buon uino , saranno diuoluoli . Alcuni spargono nel mosto le faccelle accese , & a questo modo non lasciano ch' il uino dia la uolta . Alcuni ciò fanno , mettendo nel uino il frutto abbruciato del cedro , & galle abbruciate . Altri , pestando cenere di fermento di uigna abbruciato & seme di finocchio , & riducendolo in massa , mischiano le predette cose nel uino . Altri mettono il uino che si uolta , in altri uasi , & li portano in altra casa , percioche se sono offesi dal caldo gli portano in luoghi freschi & se si guastano per i luoghi humidi & freddi , gli mettono in parte calda & secca . Altri abbruciando seme di lino o legno di quercia mettono la cenere nel uino . Altri mischiando il latte col mele , gli mettono nel mosto , accioche sieno piu leggieri . L' argilla , messa nel uino poi ch' egli ha bollito , lo purga , tirando seco a basso il torbido alla feccia , ma s' ella fosse abbruciata , fa il uino di buono odore & dolce , percioche gli animali reptili nel tempo del Verno , mangiandola , uiuono , percioch' ella addolcisce il uino , & lo fa durare . Vn poco d' elleboro nero & bianco , messo nel uino lo fa durare . Il medesimo fa il uin cotto , mescolato una terza parte d' esso nel mosto . La farina del formento gli fa anco durabili . La ragia del pino ritiene i uini . L' allume scagliuolo fa i uini stitici , e ferma quegli che prendono dell' acido & dell' acuto . Dicono alcuni che è impossibile ch' il uino dia la uolta , se si scriueranno nel uaso queste parole diuine .

GVSTATE ET VIDETE QVONIAM CHRISTVS SVAVIS EST DOMINVS. & è buono che si scriuino in una mela, laqual si metta nel uaso. Confettion marauigliosa a conseruar il uino, laqual si chiama Pannacia. Prendi aloè oncie due, incenso oncie due, amomo oncie due, meliloto oncie quattro, cassia oncia una, spigonardo oncie due, foglie oncie quattro, mirra oncie due, metti tutte queste cose legate bene in un panno, ne uasi, poi che ui sarà stato messo dentro il uino, & ch'egli sarà purgato, & metti di queste spetierie un cucchiaro per ciascun uaso, & poi di scioglile dal panno, & lascia la poluere nel uino, & indi a tre dì, rimestale con radii di canne. Alcuni altri fanno un'altra confettione a questo modo. Prendi croco oncie tre per ciochè egli fa buon colore, incenso maschio criuellato oncie tre & questo fa acerbo, foglie un manipolo, e queste danno buono odore. Mischia tutte queste cose e ben criuellate, mettine due cucchiari per sorte per ciascuna anfora di uino, quando non bolle più, & osserua questo in tutti i uini, che tu gli condisca quando son fermi di bollire. Altri condiscono i uini in questa maniera. Piglia Cardamomo, irios, cassia, spigonardo, meliloto, silobalsamo, squinanto, costo, spica celtica, tutto a ugal peso, & trita & metti nel uino. Inoltre piglia artemisia, & pentafila, & poluerizza, & quando il uino è bollito, mettile dentro, & non si riuolterà. Altri accioche non dia la uolta lo lasciano bollir due o tre dì nelle graspe, & nel mese di Febraio lo tramutano, & di quello ne

bollono la terza o la quarta parte, & mischiano insieme, & poi mettono in dodici corbe di uino una comune scodella di sale. O neramente si faccia cosi. Si tramuti di Febraio, & bollisi al fuoco la quarta parte, & si schiumi fino a tanto che cali la sesta o l'ottava parte, et presso al fin del bollire si ponga in ogni caldaia dell'inganula & del lurissio secco, o del lurissio solamente, di maniera che bollino un poco col uino, & si mettino insieme cosi caldi nel uaso. Et ui si porranno dentro delle grappe ben lauate, poste prima nel mosto, il uino sarà piu chiaro, & si turi il uaso si che non possa spirare, & sia ben cerehiato, & questo è rimedio certo. O si faccia altramente, & sarà marauiglioso e diletteuole a bere, a questo modo. Qualunque uino si sia, spuminsi l'uue, & tutto il uino non bollito punto con le grappe, bolla al fuoco, & si schiumi, & si ponga nel uaso, et poi togli garofoli per ciasenna corba & posti o in un filo, o in una pezza, mettilgli nella bocca del uaso, & è certo. Dicono alcuni che s' il mosto spremuto & incontanente spartito da raspi, si ponga in un tino, et coperto cō qualche panno mondo, o con nuona stuoia, si lasci cosi sin a quindici o uenti di, & si schiumi ogni giorno, & poi si metta nella botte, sarà marauiglioso in chiarezza & in sapore.

In che modo si liberī & guarisca il uino
 rinuolto. Cap. XL.

PIGLIA ciriegie acerbe in buona quantità, & mettile cosi intere nel tinaccio oue è il uino che comincia

cia

cia a bollire, & si lasci così per tre giorni, o fino a tanto che resti di bollire, percioche il uino in quel bollimento si purga dalla feccia, et quando il uino sarà chiaro mettilo in un' altro uaso, & è rimedio certo. Se anco tu di-
sté pererai col uin riuolto, mel in buona quātità, gettandolo nel uaso oue è il uino, & che poi tu lo rimescoli nella botte con una bacchetta per lo cocchiume lasciando lo star così, il uino si chiarirà per rispetto del mele percioche il mele fa discendere al fondo il torbido che è nel uino. Alcuni altri ottimamente facendo, mettono nel uaso del uin riuolto, nel tempo della uendemmia, molti grappoli d' uua non pigiati, iquali sono al uino in luogo della madre, percioche quei grappoli dopo alcun tempo, ritornano il uin riuolto alla sua debita bontà, & al suo sapore. Ma si dee sapere, ch' innāzi che si faccia nulla al uin riuolto, bisogna trauasarlo, e liberarlo dalla feccia cattiuā. Alcuni altri gettano il uino ne raspi de quali si sia nouellamente tratto il uino, accioche ui si schiarisca, e quiui lo lasciano quāto bisogna. ma s' il uino fosse troppo, nō si dee far tutto a un tratto, ma a poco per uolta, accioche il uino non estingua il calor delle grasse, et accioche nō proibisca il bollimēto, nel quale e gli si schiara, & il mosto, quanto meno starà nelle grasse, tātō piu opererà ualorosamente. Dice Palladio, ch' il uino si fa chiaro et buono quel dì che pestādo uenti granella di pepe & uenti pestacchi, ui aggiugnerai un poco di uino, & se messoui poi sei sestari di uino, hauendo prima innanzi tramenato ogni cosa, lascerà riposare il tutto colando, percioche si potrà adopera-

re . Inoltre dice, ch' in uin feccioso si fa incontanente
 chiaro, se si mettono in un sestario di uino, sette noccio-
 li di pino, tramenandolo spesso, & che poi lasciando-
 lo posare apo poco si schiara, & che si dee colare &
 usarlo . Altri un lo schiariscono con noccioli di persi-
 co . Altri solamente con chiara d'uoua & con sale .
 O uero secondo altri. Piglia pietre bianche di fiume,
 & cuocile in forn, fino a tanto ch' elle comincino a
 crepare, & fanne poi poluere . Piglia parimente
 sal bianco macinato sottilmente, & in un uaso di dieci
 corbe, metti sei oncie di poluere di pietra, & quattro
 di sale, & cosi tramenando metti il uino nel uaso, &
 se tu aggiugnerai per ogni corba due uoua o tre, sarà
 bene, il che si potrà anco fare delle dette pietre crude,
 sottilmente poluerizate, & senza sale . Et sia bene ag-
 giungerui un poco di mele, percioche il mel rosso ristora
 il color perduto del uin bianco, & ogni mele è uisco-
 so & graue & conseruatiuo di tutti i liquori . Ma
 s'egli fosse troppo torbido, s'aggiunga alquanto piu di
 ciascuno, percioche queste cose col lor peso ritengono la
 feccia, & il torbido ua al fondo, di modo che non puo
 cosi ageuolmente tornar in alto, oltre ch' elle non danno
 punto di cattiuo sapere al uino . Ma s' il uino fosse tan-
 to torbido che hauesse quasi del linido, & quasi scorra
 come olio, essendo il suo calor naturale estinto al postur-
 to, non gli puo piu ualere medicina alcuna, si come a
 morto . Ma s'egli nō è morto affatto & è ancor rosso,
 & che habbia il color corrotto et giallo, si puo ristorar
 col uino albatrico o con alcuno altro malto rosso, o con
 lana.

lauatura di cortecce secche o fresche di uue albatrhe:
o con colatura di semi d'eboli, & il sugo d'esso seme
emenda il sapor del uin riuolto, & similmente mel ro-
sato. Si potrà far anco il medesimo con la lauatura
di detti semisecchati. Oltre a ciò si schiarirà anco a
questo modo, si prendino per un uaso di uenti corbe qua-
ranta noua, lequali poste in un catinello netto si sbatti-
no molto bene con le mani, o con un granatello mondo
& poi ui si metta dentro una scodella comune di tartà-
ro & si mischi, & aggiuntoui un poco di uino, si pon-
ga nel uaso, ilche fatto, si trameni ben forte per lo coc-
chiume, con un legno fesso, & piu uolte si tragga di sot-
to per la feccia, & si rimetta poi di nuouo nel uaso,
quando sarà schiarato, si caui fuori tutto il torbido per
la spina, & si cacci nelle caste del uaso. Ma si dee
sapere, che nel uin bianco si mette solamente la chia-
ra, ma nel rosso si mette la chiara col tuorlo, & nel
uin piu torbido, si mette piu roba. In oltre, in luogo del
Tartaro, si mette anco sale, & finalmente si ponga
nel uaso un poco d'acqua di fiume. Altri ricogliono
nel tempo della uendemmia, i semi dell' uue, iquali sec-
cati ottimamente, & fatta d'essi farina, ne pongono
per ciascuna corba una buona manata: & mischiano
con diligenza. Dice un certo huomo esperimentato mol-
to, che il uin si schiarisce & si libera dal cattiuo sapor
della riuoltatura, se si metterà in un uaso di terra me-
za libra d'allume di rocca chiaro et altrettanto di zuc-
cero rosato, con otto libre di mele a questo modo. Si cuo-
ca il mele ottimamente, & si schiumi, & poi che sarà

raffreddato, ui si mischi dentro l'allume molto b  pol-
 uerizzato & il zuccaro disatto, lequai tutte cose mi-
 schiate bene in una secchia da uino, si ponghino tutte
 nel uaso & ottimamente si rimestino con una pertica
 fessa, & aperto il uaso, si lasci stare fino al giorno se-
 guente, & sar  chiaro il secondo o il terzo di. Ma se il
 uino sar  molto torbido e putrido, ui si ponga tanto piu
 di ciascuna delle predette cose. Il uino, di acerbo si fa
 maturo, se nella predetta misura, si porr  nel modo
 predetto, una libra del prefato zucchero con un Rul-
 lo di mele. laqual cosa dar  anco buon sapore & buon
 odore al uino. O ueramente che si schiarisce, & si fa pu-
 ro, & odorifero a questo modo. Piglia meza libra di
 buono allume di rocca, & meza d'allume zucarino,
 & poluerizza sottilmente, & metti meza oncia delle
 predette robe per corba, s'  po  torbido, ma se fosse
 molto torbido mettiuene una oncia, et piglia una libra
 di tasso bianco o rosso secondo ch'  il uino, in quattor-
 deci corbe, & toglia una buona manata di sal bianco,
 & tre noua fresche per corba, & se'l uino sar  bianco
 non ui metter i tuorli dell'uoua, ma s'  rosso, mettiui
 ogni cosa lequali noua rotte in un uaso & sbattute be-
 ne, & posta in esse noua una secchia di acqua di fonte o
 di pozzo, & di nuouo sbattuti, & posti sopra le dette
 cose, & di nuouo fortemente sbattuti, & posti nel det-
 to uaso di uenti quattro corbe, et rimestati ottimamen-
 te insieme col uino con una pertica fessa fino a tanto
 che sar  tutto torbido, cauando di sotto per la secciaia,
 & rimettendo di sopra per lo cocchiame, si lasci stare,

Et sarà chiaro il secondo dì, Et canane ogni dì un bicchiere per otto dì continoni, Et similmente se ne cani per tre dì tutto il torbido dalla spina posta di sotto nelle coste del uaso. Nondimeno si dee sapere, che innanzi che si facciano le predette cose, si dee tranasar il uino in un' altro uaso, Et liberarlo dalla sua feccia cattiva. Si può etiaudio chiarificare colandolo un poco per un colatoio di panno come il chiareto.

In che modo si faccia nero il uin bianco, & si muti in altro colore. Cap. XLI.

POI che tu harai tranasato il uin bianco fatto in uendemmia, nel uaso, Et che si sarà riposato per un dì, trattolo in una tina della qual sia canato uin nero, lo trarrai dopo due dì chiarissimo Et rosso bene. Inoltre se nelle tue uue; ne son tante di bianche che il uin è poco rosso, si uendemmiano separatamente e si mettinno nella tina, prima le nere, Et le bianche di sopra, Et sarà tutto nero. Dice Palladio che la natura della uite è questa, che se si riduce in cenere la bianca o la nera, Et che uisi ponga del uino, prende quel colore di che era la cenere. Facciasi il rosso bianco, Et il bianco rosso col medesimo modo, cioè che la cenere del fermento abbruciato si metta a misura d'un moggio in un doglio di dieci anfore, Et lasciatalo così per tre giorni, si cuopra et si inloti et sarà bianco o nero, passati i quaranta dì. O ueramente che si fa ottimamente rosso Et nero nel tempo della uendemmia con l'ue che si chiamano al

batice, & con i labruſti ben maturi, quando faranno ſtate conquaſſate per dodici giorni in qualche uaso, ponendoui dentro quel uino che noi uogliamo far nero, et nel far il uin nero, ſi lauino ſpeſſo i graſpi dell'albatrica detta o del labruſto. Et è etiandio buon modo a far nero il uino puro o miſto nelle tina, ſe le graſpe leuate di ſopra al liquore, ſi premeranno nel medefimo, piu che ſi potrà, facendo il medefimo due e tre uolte, & coſi ſarà tinto dalle corteccie dell'ue nere. S'arroſſiſce, s'anuera, & ſi ſchiara, & ſi uiuifica il ſuo morto colore, anco a queſto modo. Si pigli per ogni corba mezza libra di ſemi d'ebolifecchi, & s'immollino nel uin caldo, & poi ſi tritino con le mani o col peſtello, & ſi lauino piu uolte col uino, et la lauatura ſi metta nel uaso con noua, con tartaro, con uin roſſo & con ſale, et ben rimenato ſi ſerbi.

In che modo ſi tramuti il uino d'un ſapore in un'altro. Cap. XLII.

I Greci nel condire il moſto, aggiungono al moſto una metà, o una terza parte di moſto cotto. Dicono che ſi fa ſoaue di duro, ſe tu metterai due bicchieri d'orzo pollino col uino nel uaso, laſtiandouelo ſtar per una hora. Alcuni meſcolano la ſecchia del uin dolce, & meglio; poi che ſi harà meſſo nella tina un carro d'uaa, gettiuiſi dentro del mele liqueſatto al fuoco in buona quantità, & in qualunque luogo ſi portino, miſchiando poluere di pepe col mele, ſi ſarà potente, & ſe tu ui aggiugnerai garofoli, o qualche altra coſa odorifera,

rifera, prenderà l'odor di quelle cose, il medesimo sarà si metteranno nel mosto che bolle senza graspe. Dicono che si fa uino soauissimo per bere a questo modo, che si metta nel uino finocchio & santoreggia quanto basta & si mischi, & che si fa uino di perfettissimo odore mettendoui dentro bacche di mirto saluatico secche & sfogliate, lasciandole star nel uaso almeno dieci dì, & poi cola & usa. Secca parimente i fiori della uite arbustula ricolti all'ombra. & sfogliatili & tritili bene, mettgli in un uaso nuouo, & quando tu uorrai, metti una misura di fiori in tre cadi di uino, & unto di sopra il doglio, aprilo il sesto, o il settimo giorno, & usa. Si puo anco legar i ditti fiori in piccioli fasciotti a una fune, in capo della qual sia una pietra accioche si possino attuffar nel uino, tenendoli sospesi tanti dì, in quanti essi faranno il uino odorifero. & non piu oltre perche gli darebbono cattiuo sapore. Il uino si fa come uecchio di nuouo, se tu fregbi insieme mandole amare, assentio, gomma di Pino & sien Greco, quanto basta, infondendoli, & mettendone un bicchier per anfora. Affermano altri ch' il uino si fa di morbido forte in questa maniera. Mettiui foglie o radici d'Altea cotte, o geßo, o due cotili di ceci, o tre pallottine di cipresso, o foglie di bosso una buona man piena, o seme di appio, & cenere di sermenti, la cui forza lascia debole il corpo della fiamma, cauandone fuori ogni saldezza. Et generalmente si puo in qualunque tempo metter il uin dolcissimo, nell'acerbo & nel forte, & l'acerbo nel dolce, se la dolcezza dispiace, & il uin nobile ne l'ignabi-

le, & il potente nel debole . Ma se tu gli uui aggiunger qualche sapore strano, pon quel che tu uui in groppi legati al filo con la pietra come si è detto, et assaggia ogni dì il uino, & quando harà sapore a bastanza caua fuori il filo leggermente. Et è prouato ch' il foglio ottimo da buon sapore al uino.

In che modo si liberi il uino, & le botti dalla muffa. Cap. XLIII.

S' I L uino ha la muffa o qualch' altro cattiuo sapore, piglia la uit'alba con le sue radici, & sotterala sotto la botte, di maniera che le radici uenghino a essere giusto diritte al buco di sopra della botte, & tuffa i rami nel uino un palmo in dentro, per lo cocchiu-
me di sopra del doglio, si che ui stia per tre dì, & che perda quel cattiuo sapore . Altri pigliano una uitalba lunga, & mettono un capo d' essa nel uaso in luogo della spina secciaia, & la piegano a terra & ne la ficcano sì ch' ella stia ferma, et l' altro capo lo riuolgono ol-
tre a tre dita sopra terra, & si uede che la muffa esce fuori ogni dì per la uitalba . & così il suo sapore si uamenomando . Al medesimo . Fa un pane di panico nella tegghia, & mettilo così caldo sopra il muffero del doglio . Si dice parimente che si libera il uino dalla muffa, se si tura per piu dì col pan caldo, laqual cosa si dee far piu uolte, fino a tanto che posto il pane l'ultima uolta diuenga piu nero, o ueramente si piglino
semi di alloro che si chiamano orbache, & si bolli-

no in uino, & poi si mettinno nella botte, & a questo modo si libera il uino & il uaso, ma se gli dà mal sapore, & però è meglio che i rami dell'alloro bollino in una caldaia di uino, & si ponghino nella botte, & si mescoli il uino. Et i rami o insieme o separatamente legati, si sospendino nella botte per lo cocchiume, & ui si lascino star per qualche dì fin che il uino sia libero, & poi si cauino, & a questo modo il uino non piglia cattiuo sapore. Oltre a ciò io ho prouato che molte nespole acerbe infilzate in quattro o in più spaghi, poste per lo cocchiume nella botte si che discendino al uino, lasciandouele star per quindici giorni o per un mese, liberano ottimamente il uino & il uaso dalla muffa. Si dice anco che fa prò se mattina & sera si sospende nel uaso un fasciuolo di saluia si che non tocchi il uino, & cauato fuori si laui con l'acqua, turando bene il cocchiume. Si dice anco che si lieua la muffa dal uino, se si mette nel uaso per lo cocchiume, un sacchetto stretto pien di panico caldo, ilqual nuoti per lo uino, & si muti qualche uolta. Si dice anco per certo, che se si piglia un fascetto di herba chiamata nierella o morella, & legato a una cordicella, si metta la mattina nel uaso per lo cocchiume si ch'egli entri nel uino solamente due dita, & legata la cordicella di sopra dal uaso a qualche cosa, si turi bene esso uaso, & ui si lasci un dì solo, & poi la sera si leui, ponendoui altrettanta herba fresca, lasciandouela star fin che nasca l'altro dì seguente, & si faccia così

tre o quattro giorni, si libera il uin dalla muffa . O ueramente ui si ponga un sacchetto sottile mondo, di panno lino o di stamigna, pieno di sale, o di gesso, o di calcina, per lo cocchiume legato a una cordicella che discenda nel mezo del uino, & si tēga sempre cosi, et farà prò . Il uaso che ha la muffa si cura a questo modo . Pongasi un quarteruolo di calcina morta in un uaso di dodici corbe, & si ponga nel uaso ben serrato acqua o uino bollente & si turi il uaso che non sfiati punto, & lasciatalo star un pezzo cosi, riuolgi il uaso sozzopra piu uolte, & poi sturalo & manda fuori ciò che ui è dentro, & rilualo con a qua. fr. d da . O in altro modo . Si ponga nel uaso il ginepro cotto in una caldaia di uino, & che sia bollente, & facciasì come di sopra, & sarà meglio se si faranno amendue i rimedi l'un dopo l'altro, cioè il secondo dopo il primo; percioche senz'alcun dubbio si libererà la botte . Altri dicono che si cura col sale posto nel uaso, lasciandouelo star tre mesi di tempo, & per auentura si fa questo medesimo con la calcina, col gesso, o con la cenere . O ueramente si libera a questo modo . Radasi ottimamente il uaso di dentro con la gratugia o con Ascia, & con la punta del coltello si lieui dalle fenditure la muffa & ogni altra nerezza, et si ponga in un uaso di dieci corbe un quarteruolo di cenere di fermenti con tutti i suoi pruni, & se il uaso sarà piu guasto, ui si metta piu roba, & si metta la cenere per ogni parte del uaso, & poi si chiuda il uaso, & per lo cocchiume ui si metta acqua bollente,

re, & si turi, & si riualga ben bene il uaso, & poi si lasci cosi stare fin che l'acqua & la cenere s'infred- di & allora si laui ottimamente, in ultimo si netti con acqua salsa ben calda. In questo istesso modo si curano anco i tinacci; ma perche non si possono cosi chiuder come le botti, si cuoprino con panni & con stuoie si che non possino sfiatare. Dicono i pratici ch'il uino & il uaso si libera dalla muffa se si mette il foglio poluerizzato sottilmente in un sacchetto, & che per lo cocchiame si mandi giù nel uino, la- sciandouelo star parecchi dì, & non se gli dà mal sapore, & una libra basta in uaso di cinque corbe. Inoltre si dice ch'il uaso si cura con l'aceto fortissi- mo bollito, lauando il uaso, & lasciandouelo un po- co dentro. Altri dicono che si cura col fuoco di pa- glia; o per auentura meglio col fuoco di sermenti. Le botti si conseruano dalla muffa, se quando saranno uote, staranno aperte fin che ui sia dentro poca quan- tità di uino. & che poi si secchino ottimamente, & si bagnino d'acqua salata o di uino, o non cauando fuori quel poco di uino, si turi ben la botte, accioche non esca fuori l'odore & il fumo del uino; laqual cosa non auien nel mosto, ne nel uin debole, si che essi re- stino nel uaso. Nota che se ui saranno molte botti, & che tu uoglia saper qual sia di miglior uino, percuo- ti il fondo col dito, & quella che harà piu chiaro suono, sarà migliore, & quella che lo harà piu soffo- gato sarà peggiore.

In che modo si prouegga che il uino non diuenga aceto, & in che maniera si liberi dalla acetosità. Cap. XLIIII.

METTI nel uino cenere di uitalba, & non diuerà aceto come dicono alcuni; nondimeno sarà meglio a guardar che il uino non si faccia aceto, se si terrà nella cella fredda, piene le botti, & ben chiuse che non sfiatino. Et se il uaso non è pieno e sia in luogo caldo e tema che diuenga aceto, prendasi un pezzo di lardo grasso ottimo, & si cucia in una pezza bianca di tela, & legato dall'un capo d'una cordicella, si mandi giù nel mezzo del corpo del uino per lo cocchiume, & quando il uino beendosi uà menomando, si uada anco calando giù il lardo, & il uaso stia coperto di sopra, & così si tenga fin che sarà uin nella botte. Et quanto ui sarà piu lardo, tanto meglio si cōseruerà il uino. Ma accioche l'aceto si muti in uino, dicono che ui si metta dentro seme di porri & sarà fatto. Altri dicono che s'aiuta il uino dall'acetosità mettendo sopra il cocchiume frondi di uiti, & mutandole spesso, tenendoui sempre un sasso di sopra. Altri dicono che si mette nel uaso tanto olio che cuopra la superficie del uino, si difende ottimamente dall'acetosità, & il uino uscirà fuori nel l'ultimo col uino, & si potrà ricorre.

In che modo si faccia l'aceto. Cap. XLV.

L'ACETO si fa a questo modo. Pongasi il uaso mezzo pic nu diino & massimamente dolce, in luogo caldo,

do, & il uaso habbia dell'acetofo, & stia discoperto, & farassi aceto. Si fa similmente buono aceto, se tu porrai uin chiaro o torbido nelle grasse onde si trasse il uino, lasciandouelo star per un mese o piu. Se tu uuoi far aceto presto, scalda acciaio o pietra, & mettilo nel uino, lasciando la bocca del uaso scoperta, o ueramente si mette il uaso col uino al Sole per tre, o per quattro di, & ui si aggiunga del sale. Puoi anchor far a questo modo piu presto. Piglia che uaso tu uuoi, & empilo d'ottimo uino, & turalo bene, & fa bollir il uaso per molto spatio in caldaia piena d'acqua, & incontanente sarà aceto, & far aceto fortissimo. Piglia le corniole quando cominciano a arrossire, & le more che nascon ne campi quando cominciano parimente a farsi rosse, & de sambuchi innanzi che comincino a enfiare, & delle prugne acerbe delle siepi, & poluerizza sottilmente insieme ogni cosa, & poi piglia del migliore aceto che tu troui, & distemperalo con quella poluere si che tu faccia pani ben secchi, et quando tu uorrai far aceto fortissimo di qualche uino che sarà forte, ponui una oncia di quel pane, & se sarà debole, ponuene piu, secondo che ti parrà, & incontanente, o fra otto di, sarà aceto fortissimo. Inoltre dicono i molti pratici, che se al tempo delle uendemmie si lauano le grasse dell'ue & che si purghino dalle cortecce e da ogni altra immonditia, & che si secchino un poco al Sole, & si mettino poi in qualche uaso tanto che s'empia la metà, aggiugnendoui altre tanto di uino, & che il

uaso si ferri di sopra, si farà aceto fortissimo, al quale, si come io penso, farà prò se le graspe si bagneranno prima in aceto forte, & a questo modo si potrà in tutto il tempo cauare dell'aceto, potendoui sempre aggiugnere del uino. Se si seccheranno le radici del rafano & si poluerezzino, & si ponghino nel uaso, si fa aceto. Oltre a ciò prendasi dell'acetosa, & si secchi et poluerezzisi, e si faccia d'essa con l'aceto, pane, ilquale si secchi & si ponga nel uino, & incontanente si farà aceto, ilqual si puo anchora fare mangiando a tauola. Il medesimo si dice ch'auiene delle radici del rafano.

Della uirtù dell'aceto. Cap. XLVI.

L'ACETO è freddo & secco nel secondo grado. Ha uirtù penetratiua & diuisiua per la sua sostanza, & costrettiua per le sue qualità. Contra il uomito & il flusso del uentre, si bollino, galle, o rose o simiglianti cose in aceto & in cotale aceto intinta lana o spugna si ponga, se sarà uomito, su lo stomaco, & se flusso di uentre, su le reni, & su l'ombilico. Il sciropo acetoso che si fa d'aceto, uale alla semplice terzana, & alla quotidiana di flemma salsa, & ad ogni altra acuta materia se si dà con l'acqua calda, percioche diuide la materia collerica, & si fa a questo modo. Il zuccherro si dee liquefare in acqua & in aceto & si cuoca fin tanto che si appicchi alla tazza. Val parimente cōtra ogni materia calda. L'ossimele si fa simigliantemente d'aceto, qualche uolta semplice, qualche uolta composto. Il semplice si fa di due parti d'aceto, &
d'una

d'una terza di mele, il composto si fa a questo modo. Piglia radici d'appio, di finocchio, & di petrosimolo, & pestale alquanto, & tienle di dì & di notte in aceto, il secondo di cuocile insieme, & poi le cola, & in cotale aceto metti del mele alla terza parte, e uoci come di sopra. Si fa lo scillitico così. Piglia la scilla, & lascia star un dì & una notte nell'aceto, & cuoci, & cola, & bisogna gettar uia quel ch'è di dentro & di fuori, & tor quel ch'è nel mezzo, & poi mischia il mele & cuoci, come di sopra, ma se tu non hai scilla, metti in quel cambio radici di rafano, e fa il simigliante d'esse. Si dà l'offimele semplice o composto, contra la materia fredda, si come lo sciroppo acetoso contra la calda, perche la separa & la dirizza. La salsa fatta con l'aceto con la salvia, col petrosimolo, con la menta, e col pepe, conforta l'appetito. Inoltre, nota che se l'aceto troua lo stomaco pieno, rilassa il uentre, ma se lo ritroua uoto stitica il uentre. Oltre c'ò uale contra le debolezze delle infermità, se in esso si mette pane arrostito, & con quel pane mollicato nell'aceto, si tocchi la bocca, le narici & le labbra del l'ammalato, & i polsi nel braccio, & che il detto pane se gli legghi su polsi, & quel pane uale anco più intinto nel sugo della menta. Vale etiandio l'aceto contra la letargia, & la frenesia, se si stropicciano le palme delle mani, & le suola de piedi con esso aceto & col sale. Dice Auicenna che l'aceto conferisce anco all'abbruciature del fuoco, più uelocemente che tutte l'altre cose, & quando si mischia con unto d'olio, &

con olio rosato, & si dibatte insieme, & che ui si tuffi dentro lana sucida, & che si ponga sul capo, fa prò alla soda calda & alla sua fortezza. Bagnandosi la bocca con l'aceto oue sia allume gionta al crollamento de denti, & la enaporatione dell'aceto caldo conferisce alla difficoltà dell'udire, & l'affottiglia, & apre l'oppilationi donde esce la reuma, & risolue lo sbucnamento de gli orecchi, & quando si bee caldo, dopo il ueleno, fa prò.

Del uino & delle sue uirtù. Cap. XLVII.

IL Vino (secondo Isac) dà buon nutrimento e rende la sanità al corpo, & se si prende come si dee & quanto la natura puo sostenere, conforta la uirtù digestiua così nello stomaco, come nel fegato, percioche è impossibile che l'operation della uirtù digestiua si confronti senza la fortezza del calor naturale. Non si truoua ne cibo ne beueraggio così confortatiuo & accrescitino della uirtù naturale come il uino, per la familiarità & per lo consortio ch'egli ha con la natura, & però si conuerte tosto in sangue mondissimo & naturale. Onde Ruffo disse; ch'il uino non solamente conforta il calor naturale, ma schiarisce anco il sangue torbido. Apre & mondifica l'extrature del corpo, & massimamente quelle delle uene. Apre & lieua uia l'oppilation del fegato. Scaccia dal cuore la tenebrosa fumosità che genera malinconia, & fortifica tutte le membra del corpo, & la sua bontà si mostra non solamente nel corpo, ma anco nell'anima, percioche-

cioch'egli fà, ch'ella si dimentica della tristitia & dell'angoscie, & le da letitia, la conforta a inuestigar cose sottili, & le da ordine & sollecitudine, & non le lascia sentir, ne dolor ne fatica. E adunque conuenue a tutte l'età, in tutti i tempi, & in tutti i paesi, quando si prende secondo il uigore & l'uso di colui che lo bee, & secondo che comporta la sua natura, percioche l'operation del uino non è quella medesima ne uecchi & ne giouani, che è ne garzoncelli, & ne fanciulli. Ne uecchi ella è secondo la medicina, percioche il calor del uino ripugna alla lor freddezza. Ne giouani è secondo il cibo, perche la sua natura è simigliante alla natura de giouani. Ne garzoncelli & ne fanciulli è cibo & medicina, percioche auegna che il caldo lor naturale sia sostantieuolmente forte, nondimeno non è ancora in perfettione per l'abondanza della humidità loro, & però il uino dà crescimento & nutrimento al caldo lor naturale, & disicca la loro humidità, & però è medicina. Oltre a ciò si dee sapere, che ne paesi freddi si conuien bere il uin puro nel tempo del Verno, & la State nel paese caldo sarà buono, poco & innacquato, percioche rinfresca & inhumidisce il corpo per l'acqua che ui è dentro. Ripugna etiandio al calor dell'aria, si che non faccia i corpi caldi & secchi, & porta con la sua sottigliezza il cibo a tutte le membra del corpo uelocemente. Fa adunque pro, contra due cagioni contrarie, percioche naturalmente riscalda i corpi freddi, & dissecagli humidi, & accidentalmente rinfresca i caldi, &

DI P. CRESCENTIO

inhumidisce i secchi, perciocchè egli con la sua sottigliezza e con la sua penetratione porta la acqua alle membra, quando hanno necessit  d'esser rinfrescate & bagnate. La diuersit  del uino   generalmente di tre maniere. Cio  il nuouo d'un'anno, il uecchio di quattro anni & piu oltre, il mezzano di due anni o di tre. Il nuouo   caldo nel primo grado, onde s'appartiene alla freddezza & alla humidit , & per    piu nutritiuo d' tutti gli altri, & genera cattini humori, e sogni fantastici, & uentosit  di stomaco & d'intestini, onde Galeno dice. Ogni uin nuouo non ha potenza di condurre il cibo per il corpo, ne di prouocar l'orina. Bisogna adunque che coloro che sono di humida, & di fredda natura, se ne guardino, ma se bisognasse usarlo, s'elegga uino chiarissimo acquoso, & tratto per molto tempo dal tino. Il uin uecchio   caldo & secco nel terzo grado, & ha alquanto di amarezza. Cotale uino nutrisce poco, tosto sale al capo, & percuote la mente per l'acume delle sue punture, & massimamente quando se ne bee molto, & che ui si metta poca acqua. Coloro adunque che hanno i nerui deboli, & i sensi acuti, se ne guardino, perciocche nuoce loro grandemente, se non hanno ne corpi loro tanta humidit  che gli faccia resistenza. onde Galeno. Molto (di  egli) il uin uecchio   conuenevole a coloro, ne i uicasi   adunata moltitudine di humori crudi. Il uin mezzano   buono come se fosse temperato, &   secco & caldo nel secondo grado. Eleggasi adunque di questo, & si lasci stare il uicchissimo. Si fugga similmente il

te il nuouo, percioche non ha finito ancor di bollire, & quel ch'egli ha di terrestre non è ancora disceso al suo luogo naturale, ne quel che è aereo, al suo luogo, cioè di sopra, & non ha ancora il suo liquore lucidissimo & chiarissimo. Oltre a ciò si dee sapere che il colore, il sapore, l'odore, il liquore, la debolezza, & la potenza diuersificano il uino nella sua qualità, & nella sua operatione. Et il colore generalmente è di quattro maniere, cioè bianco & nero che son semplici, & rosso & d'oro che son composti de predetti. Sono etiam di uini d'altri colori fra questi, cioè glauco & rosato, che son tra il rosso & il bianco, pallido & sottopallido che sono tra l'aureo & il citrino, iquali tutti si generano a questo modo, percioche il uino fatto d'ue bianche, è prima bianco, per l'acquosità, per la crudeltà, & per lo mancamento del suo calor naturale, ma quando egli s'è inuecchiato alquanto, & che sia passato uno anno, il suo caldo si conforta, & la sua humidità si menoma, & diuen di color subalbido cioè sottobianco, ma s'egli inuecchia piu, & che passi due anni, il suo caldo molto piu si conforta, & la sua humidità si menoma piu, & il suo color si fa pallido. Et se sarà piu uecchio & che passi quattro anni si ch'egli compia la sua digestion, & che la sua natural caldezza uenga in stato, il suo color sarà citrino. Simigliantemente il uin fatto d'ue rosse, essendo nel suo principio ancor crudo & mancando il suo calore, habrà colore uicino al bianco. & passando uno anno, il suo calore & la sua digestion si conforta & si fa di

DI P. CRESCENTIO

color rosato. Et se passerà due anni, & compia la sua digestion & la sua uirtù, harà il suo color rosso. Ma se l'uno sarà d'ue nere, nel p. incipio è nerissimo & oscuro, per la parte terrestre che lo domina, & per lo man. amento della sua digestion & del suo calore, & se passerà uno anno, il suo calore & la sua digestion si conforta, & il suo terrestre discenderà al suo luogo, & s'incomincia a schiarire, & si farà di color mezza no tra il rosso & il nero, ma se passerà due anni & che'l suo caldo faccia la sua digestion perfetta, & che'l terrestre discenda alle parti di sotto si ch'egli si schiarisca, sarà di color rosso. Adunque noi manifestamente uediamo che'l uin bianco & il nero son meno conuene uoli che gli altri, & ch'il bianco ha piu dello acquoso et dello humido ch'il nero, & che il nero ha della terrestrità & della grossezza piu ch'il bianco. La diuersità de uini è per rispetto de sapori, perciocch'alcuno è dolce, alcuno è acetoso, altro insipido, & altro forte. Il dolce è caldo nel secondo grado, & secco nel primo. Ha alquanto dello humido, onde nell'operation sua è grosso & non lodabile, se non ch'egli solue il uentre, percioche in ogni cosa dolce, è uirtù lassatiua & colatiua, ma se il uino troua qualche cosa che sia contraria alla sua operatione, & che sia astretto a uscir fuori, si riscalda, bolle, & ascende alla superior parte dello stomaco, & si conuerte in humori collerici, genera sete, & uentosità, & oppilation enfiatiua nel fegato & nella milza, crea la pietra nella uessica, & massimamente s'egli trouerà le membra apparecchiate a questo, o la uirtù

La uirtù digestiua debole. Si guardino adunque da que-
sto, coloro che hanno natura humida & grossa, percio-
ch'egli con la sua grossezza ageuolmente oppila le ue-
ne sottili del fegato, ma non nuoce al polmone, percio-
che non passa a lui, se non quello che è piu di lui sottile,
la onde non puo oppilar le uene del polmone che sono
molto larghe. Ma quando il uin dolce ha del rosso &
del chiaro, & che se ne berà quanto bisogna, & secòdo
che basta alla natura, è conueniente a coloro ch'escano
d'infermità, & a coloro a quali fa bisogno moltitudine
di nutrimento. Ma il uino pontico che si chiama anco
acerbo, è piu duro, piu chiaro, & piu graue, & si inal-
tisce piu tardi, & trapassa malageuolmente alle uene,
percioch' il dolce è piu caldo, & ha piu grato sapore. On-
de è piu difficile a penetrar nelle uene, & non prouoca
ne il sudore ne la digestione, non genera adunque buon
sangue, nondimeno conforta il uentre & gl'intestini.
Ma il uino insipido è miglior ch' il pontico, percioch' è
temperato a comparation del pontico. Onde si conue-
ne alle complessioni calde, & massime nello stomac-
co, ma nutrisce poco, & tosto manda fuori l'orina.
Il uin potentissimo è piu caldo di tutti, & di piu
forte operatione, tosto sale al capo, & fa bolli-
re & scaldar le humidità del corpo, onde salendo
il fumo dallo stomaco, nuoce al ceruello & percuo-
te la mente. E' adunque necessario che coloro che
son di complession calda, se ne guardino, se non fosse
perauentura molto inacquato, percioche se sa-
rà bene adacquato & quanto bisogna, si bea &

è lodabile secondo che si conuiene all'età, alle regioni,
 & alle consuetudini, percioche discioglie gli humori
 grossi, & mondifica le uie delle uene dalla putredine,
 & chiarifica il sangue, & è buono a uecchi & a coloro
 che son presso che uecchi, per l'adunanza della super-
 fluità ne corpi loro. & massimamente se sarà quasi co-
 me puro, percioche conforta il caldo loro, & dissolue
 l'abondanza de gli humori crudi, & è conueniente a
 coloro, iquali hanno raccolto humori crudi & grossi.
 La diuersità del uino è per rispetto del liquore, per-
 cioche egli è o sottile acquoso, o terrestre grosso, o me-
 zano. Il uin sottile acquoso, si troua sempre con la bian-
 chezza & con la chiarezza. Onde si smaltisce ageuol-
 mente, & trapassa alle uie, & prouoca l'urina, & pe-
 rò è utile a coloro c'hanno la febbre, percioche non ri-
 scalda molto, ne percuote la mente, & non fa nocu-
 mento al uino, ne al ceruello, ne a nerui, & se non sa-
 rà mischiato, sarà migliore, & massime a spegner la
 sete. Il uino terrestre & grosso, è il contrario del sot-
 tile & acquoso, onde aggraua lo stomaco, perche è
 duro a smaltire, & malageuole a penetrar nelle ue-
 ne, non prouoca l'urina, & tardi ascende al capo per
 la sua grauezza & grassezza, & però non così facil-
 mente fa ebbro. Oltre a ciò de uini, alcuno è odorifero,
 percioche penetra tosto per la sua leggerezza il senso
 dell'odorato che stà nella pelluola del ceruello, alcuno
 non ha punto d'odore, per la sua grauezza & grossez-
 za, & alcuno ha odor horribile. Il uino odorifero si-
 gnifica che ha il suo liquor temperato et sottile, e mou-

do da ogni sordidezza, e al postutto digesto, onde genera sangue, lodeuole, chiaro, & mondo, è confortatiuo del cuore, allegra l'anima, scaccia la maninconia & l'angoscie, percioche mondifica il sangue che è nel cuore dalla putredine, & per questo rispetto, cosi fatto uino è conuenueuole a ogni età & a ogni complessione, se si bee quanto bisogna, & secondo che la natura sostiene. Oltre a ciò muta il uitio dell'anima in uirtù, percio che la rinolge dalla empietà alla pietà, dalla auaritia alla liberalità, dalla superbia alla humilità, dall'otio alla sollecitudine, dal timore all'ardire, dalla dapocaggine alla facondia, all'accortezza, e allo ingegno, & questo auiene quando si bee temperatamente come è conuenueuole, ma se si berà fino all'ebbrezza, genererà tutto il contrario delle predette cose, percioche l'ebbrezza estingue il lume dell'anima ragioneuole, onde il capo resta come la naue in mare senza gouernatore, o come l'essercito senza Capitano. Ma s'il uino è di nessuno odore, lo accenna la grossezza della sua fumosità, & la grauezza, & l'indigestibilità, & però è di nutrimento non lodeuole, & genera sangue torbido & grosso, & fumo torbido e oscuro, onde è cagion di maninconia, ma non ascende cosi tosto al capo, Ma il uino che ha odor graue & horribile, è pessimo, percioche egli col suo odore horribile, & graue nuoce al ceruello, percuote la mente, & fa danno a nerui, & alle pillicole del ceruello, & genera sangue pessimo, & massime s'egli è pontico.

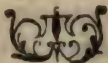
IL FINE DEL QVARTO LIBRO,
Piet. Cres.

V

DI PIETRO
CRESCENTIO
BOLOGNESE.

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA
TRADOTTO PER MESSER
FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO QUINTO.



O HO DETTO General-
mente di sopra nel secondo libro
molte cose intorno a gli arbori,
quando io ragionai della natu-
ra delle piante, & delle cose co-
muni al cultiuamento di ciascu-
na generation di campi. Ma al
presente si dee trattar in questo Quinto Libro di cia-
scuno arbori spetialmente; ma percioche essi hanno
alcune cose comuni, & alcune proprie, dirò prima ge-
neralmente parlando, del cultiuamento di tutti in
comune, & poi fauellerò del cultiuamento di ciascu-
no ar-

no arboro che si ritroua ne nostri paesi, secondol'ordine dell' Alfabeto, accioche si possa piu ageuolmente trouar il trattato di ciascun di loro. Et primamente tratteremo largamente di quegli che fanno frutto, & poi passeremo breuemente a quegli che non fanno frutto, & delle loro utilità. Dirò adunque de fruttiferi ciò ch'essi sono, & delle diuersità loro, & qual terra desiderino, & quale aria, & come & quando si piantino, & come s'innestino, & come si formino, & come si liberino da lor nocimenti. Dirassi anco di loro come i lor frutti si coglino, & quando & come si possono serbare, & quello che di lor si puo fare, & delle uirtù ch'essi hanno ne corpi humani.

De gli Arbori in comune. Cap. I.

NON Bisogna porre, ne annouerare in comune le discriptioni de gli arbori & le lor diuersità, percioche elle a bastanza son note a ciascuno ne propri paesi, & per quel che si tratterà singolarmente di loro, saranno assai manifeste. Ora alcuni di loro desiderano l'aere molto caldo, come il Pepe, & la Palma, alcuni freddo, come la Castagna, & molti altri il temperato, come quasi son tutti, e certi uiuono in ogni aere, come il Pero, il Melo, & alcuni altri, & certi desiderano la terra molto grassa, come il Moro, il Fico, & simiglianti. Alcuni la uogliono magra & sabbionosa, come la Palma, & il Pino. nondimeno tutti gli arbori si conuengono in questo, ch'essi desiderano la terra secca nella superficie, & sotto nelle uiscere humida,

alla quale essi dirizzano le loro radici . I gran corpi de gli arbori desiderano molto cibo , & massimamente i corpi de domestici , il frutto de quali ogni anno si desidera grande . Ma in che modo si piantino , come , e in che maniera s'innestino , a bastanza si è detto nel secondo libro . Si cultiuano a questo modo . Bisogna canuar loro la terra intorno fin su le radici nel tempo dell'Autunno , & porui poi qualche poco di letame , accioche coperta la radice col letame , lo scorrimento delle pioggie apporti sempre qualche cosa d'esso letame alle radici , ma se la terra fosse troppo arenosa , si torrà conueneuolmente della terra grassa , & s'ella fosse troppo cretosa , ui si metta della sabbia in luogo di letame , & questa si dee non solamente appoggiar al tronco , ma metterl'intorno intorno all'arbore per quattro o per cinque piedi , secondo la grandezza & le radici dell'arbore , & si mescoli con la terra che ui era prima , la qual cosa se si facesse per tutto fin doue si stendono le radici , sarebbe di grandissimo giouamento all'arbore , percioche il nutrimento dell'arbore fatto migliore per questo effetto , diuien piu lieto , & ritorna per cotai cibo , a un certo modo , alla sua giouentù . La onde gli arbori posti tra due acque o sopra riuui , fanno benissimo , & la corteccia di cotai arbori . è piu plana & piu sottile , & i rami son piu alti , & piu uigorosi de gli altri . Il medesimo è ne luoghi che sono alla china , a quali scorre da monti lo humor & la grossezza per rispetto della simile abbondanza dello humore , percioche ottimamente si cultiua il campo Consito ,
nelle

nelle uiscere delle ualli, & cotal luogo nobilita le piante con la sua bontà, ma se non si potrà far altrimenti, si menì un riuo per un canale, col qual qualche uolta rinchiuso si possa inondar le radici de gli arbori, rendendo humide le uiscere della terra. Et se anco questo non si potesse fare acconciamente, et che la terra non fosse buona, gli arbori nasceranno spessi, con le cortecce ispide, le quali con la loro spessezza, impediranno il crescimento & il frutto de gli arbori. Gli arbori si debbon formare innanzi che si piantino. Se la pianta sarà picciola si taglino loro all'intorno tutti i ramuscelli, et lasciata solamente la cima, si mettino nella fossa. Ma se la pianta sarà grande, si pianti, tagliati i rami al posto tutto, & lasciato solamente il tronco. Ma s'ella sarà innestata, si leui a quella che harà due tronchi, il piu debole, accioche restandoso solo, si dirizzi piu allegramente in arbore, se non fosse perauentura o fico, o melagrano, o simiglianti, i quali possono acconciamente hauer due o piu piedi, secondo che piu piace al padrone. Ma poi che piantata si sarà appresa, non si poti infino al terzo anno, se non nascessero forse in essa in luogo sconueneuole, ramuscelli cosi allegri che trahessero a loro il nutrimento che si desidera che habbia la cima, nel qual caso, cotai ramuscelli si debbono tor uia (lasciando star gli altri) come nemici de gli arbori. Dopo i tre anni passati, si poti tutto ciò che sarà nato in qualunque parte del tronco, hauendo tuttauia questa consideratione, che il pedale si leui da terra piu & meno, secondo la natura dell'arbore & la ma-

grezza del luogo, cioè nel terren grasso piu alto, nel magro piu basso, & quini si procuri ch' i rami si diuidino in parti conueneuoli, & s' il pedale non andasse su diritto, si dee correggerlo con le pertiche, & con legami, & se quando il pedale sia diuiso sopra il tronco non farà ramo la cui sommità riguardi al cielo, si dirizzi piu acconciamente in alto a poco a poco, & si legbi a pertica dirittamente, & quando anco questo non si possa far comodamente, non sarà cosa piu utile, che tagliar la pianta, oue si spera che debba nascer ramo conueneuole, & quando sia nato & cresciuto si legbi leggermente con legami teneri, accioche egli costretto faccia per arte, quel ch' egli non uolle far per natura di sua uolontà, & poi di tempo in tempo si ricidino con ferri taglienti, i rami che nascono o troppo spessi, o broncosi, o in luoghi non conueneuoli, & se abbandonando alcuna parte del cielo, si riuolgeranno (hauendo congiurato insieme) a qualch' altra parte, sieno astretti, riuocato il mal proponimento loro, ad habitar di nuouo il luogo abbandonato. Ma se lo humore menando superbia, non si spargerà per i lati, ma dirizzerà in su i ramuscelli, si tagli in quel luogo oue i rami cresceranno piu conueneuolmente. Si procacci adunque con ogni sollecitudine, cominciando dalla sua giouanezza fino al suo debito compimento, ch' il pedale si diuida in rami, i rami in uerghe, & le uerghe, in uette fruttifere. Et poi, quando scemata la uirtù, & cresciuta la debolezza del uecchio arboro, si rompono i rami, o che mancando gli humori, si seccano, & solamente

mente fruttificano de due anni l'uno, si tagli di loro ogniouerchio e incomportabil peso di rami, accioche di necessità non si conuerta tutto in sostanza di rami, ma piu tosto una parte, & l'altra si dia per nutrimento de frutti, accioche non periscino. Nondimeno si dee considerare la quantita del nutrimento che puo dar il luogo della generation dell' arboro. Percioche secondo quel la proportion si dee disalcar delle uerghe & de rami, sì che non si lascino senon tanti che possino star in quel luogo & sugar nutrimento di quel luogo, & se non si farà così, gli arbori fruttificheranno di due anni l'uno, e nõ sodisfarão il lauoratore. Et le dette potationi & formagioni si posson far dal principio di Nouẽbre fino alla fin di Marzo, oueramente per fauellar piu natura le & propriamente, dal tempo del cadimento delle foglie in quegli che le perdono, fuor che nel tempo freddissimo del Verno, infino ch' elle cominciano a pululare. Auien qualche uolta alle piãte nouelle, ch' elle quasi si seccano, per la troppo gagliarda distemperanza del caldo del Sole, alle quali bisogna porger aiuto cõ lo spesso cauare e innaffiare. Difendinsi parimente con cose che faccino ombra, o con strame legato alle piante, o con herbe morbide & piene di frondi, o s'impiastrino con argilla uiscosa, o si unga la corteccia dalla parte del Meriggio, con senu, con olio, o con unguento freddo. Le formiche parimente hanno usanza di molestar la pianta, o il nesto tenero che s'appiglia, e appassir alcune foglie, con certi uermicelli ch' esse generano, & impedire il crescimento de ramuscelli, alla qual cosa si

dee riparar (poi che tu harai tagliato le foglie ch'è-
 rano offese) col purgar diligentemente con le dita o
 con le mani, il tenero delle time dai uermicelli. la
 qual cosa fatta, la picciola pianta liberata da suoi ne-
 mici importuni se ne andrà arditamente et sicuramen-
 te in alto. Et accioche le formiche non ui possino piu
 salire, & far le predette & altre lesioni alle piante
 picciole o grandi, o a coloro the salgono per ricoglier i
 frutti faremo un cosi fatto riparo. Comanda Palladio,
 che s'unga il pedale col sugo della portellana mescola-
 to con la metà d'aceto, o con la feccia del uino, con la
 pece rossa liquida, ma temperatamente per non far
 danno all'arbore, accioche quel che si fa per riparo, non
 gli ritorni in ueleno. O ueramente (et penso che sia me-
 glio) lega un pezzo di panno di lana, o di lino, o di sie-
 no, o di paglia, intorno al pedale nella piu alta parte
 delle dette cose, pendenti dalla parte di sotto spartita-
 mente & quasi pettinati, oueramente si faccia un
 uaso di terra rotondo & largo, nel cui mezzo sia un
 pertugio lardo, per lo quale si ficchi la pianta di ma-
 niera ch'egli possa da ogni lato ritener l'acqua senza
 uersarla, accioche le formiche non possino appressarsi al-
 la pianta, o ueramente si metta intorno intorno al pe-
 dal della pianta, del nischio, percioche a questo modo l'es-
 ERCITO loro nociuo, impedito dalla lor solita ascesa. si di-
 uierà cōtra suo uolere dall'arbore. Altri dicono che se
 si circonderà la pianta con una cordicella di seta unita
 d'oli, si uiterà la salita alle formiche. Ma si dee sopra
 ogni altra cosa uedere che gli animali non ui entrino,
 percio-

percioc'h'essi per lo piu rodono le piante, la onde elle molto si contristano, & qualche uolta si seccano, o che si fanno troppo nodose, si che la sostanza loro è immedita che non puo crescere, & non permette ch'elle fruttifichino, ma se la pianta fosse in luogo che non si potesse difendere da gli animali, fittatoni appresso un palo, si guernisca di spine pungenti. Contra lo sbattimento & la rabbia de uenti per iquali i nuoui nelli, & massimamente ne luoghi alti & rileuati, ageuolmẽte si dissipano, si leghino le uerghe innestate in ciascuno arboro a conuenevoli aiuti con spessi legami, & se il nesso sarà fatto in pedal fesso, si lasci col predetto sostegno due anni la state. Ma se i nelli saranno messi tra il legno, & la corteccia, sarà piu sicuro se si lasceranno co predetti aiuti, fino al terzo anno, perciocche si cõuiene attendere in ogni arboro, che non ui si lasci quel che ui nasce di bastardo, o che sbrotta fuori di esso arboro dalle radici appresso il pedale, perciocche da loro si leua il nutrimento all' arboro, & quando saranno appresi & multiplicheranno, l'arboro si seccherà, prima ne rami, & poi nel tronco. Bisogna adunque tagliarli nel principio. Si dee etiandio tagliar tutto ciò che sia secco ne rami & nelle uerghe, accioche non corrompino i membri de gli arbori che ui son presso. Auene anco talhora a gli arbori, che lo humor souerchio indigesto, si taccia alla parte della corteccia, secondo che noi ueggiamo spesso ne gli animali & ne gli huomini, la cui putrefattione genera uermi, iquali maluagiamente perseguitano la salute dell' arboro, & però quando

tu uedi che la corteccia sia gonfia in alcuna parte del pedale, fendi incontanente quel luogo, accioche quel nociuo ueleno scoli quindi & scorra fuori. Ma se harà già generato uermi, procaccia di trargli fuori con uno uncino di ferro. Ma se tu uedrai che la corteccia si magagni in piu luoghi per gli humori indigesti & che scolano, fendila in certi luoghi, dall' altezza del pedale infino a basso, accioche quel che si corrôpe in essa, s'induri. Et se l'arboro è sì infermo che produca i frutti uerminosi o petrosi forse per uitio di humore che proceda dalla malitia della qualità della terra, leuata la terra intorno alle radici, mettiui altra terra di miglior sapore, & pertugiato il pedale uicino a terra, si ponga nel pertugio un conio di quercio. Laqual cosa io penso che sia anco da fare, quando nell'arboro abonda in tanto il nutrimento, che il suo caldo naturale quasi mortificato per la mancata digestion, non puo speffire il sugo alla douuta generation de frutti, & però è costretto a bondare in moltitudine di foglie. Ma nascono etiãdio su gli arbori altre piante uerdi & sottili, onde si dee esser solleciti a rader alcuna cosa dell' asprezza della corteccia, & leuarne il uerdume che ui è nato sopra & letamare spesso le radici maggiori, & infonderle bene & acconciamente, & metter una pietra nella fenditura, accioche attrahendo meglio lo humore, possino nel tempo humido ristorar la sete, laquale essi sostengono per la secchezza del campo. Ma se la terra è troppo assodata insieme, o che ha troppo grandi herbe & di profonde radici, genera molto impedimento,

mento, perciocche la terra troppo ristretta & calcata, non lascia discender lo humore alle radici, & per lo suo calcamento empie & tura i pori delle radici sì che non possono trarre il nutrimento. Impedisce ancora la euaporatione che si fa dalle parti di sotto alle radici, perciocche il debole caldo del uapore, non puo tra passar tanta uirtù della spessezza del luogo, ma a cotale impedimento si ripara col cauare, & non con l'arare, perciocche il continuo solco dell' aratro, fa molto danno alle radici, & le herbe grandi che con le sue radici si distendono molto a dentro, togliono il nutrimento a gli arbori, perciocche hanno le radici morbide & tenere, & piu molli & piu rare che non hanno gli arbori, & però attraggono il nutrimento più tosto. Bisogna adunque diradicarle & sueglie, ma perche forse il luogo spogliato del tutto dalle herbe diuenterebbe men diletteuole, ui si possono lasciare le gramigne sottili come le fila, iquali non cauano il suo nutrimento se non dalla corteccia di sopra, perche il nocimento di cotai gramigne, o che egli è nullo, o essendo qualche cosa, è tanto poco che non è da farsene cura. Non sono etiandio molto a gli arbori le Rugiole, perche elle rodono il uerdume & le foglie, & guastano i fiori di modo che i frutti periscono in tutto, & però si raccogliano del mese di Dicembre, di Gennaio, & di Febraio, le loro noua che sopra i ramuscelli stanno riuolte in certe tele, & s'abbruscino innanzi che naschino, perciocche col percuotere & con lo stropicciare a pena si possono spegneré, ma

col fuoco si consumano tutte. Auene anco spesse uolte a peri nell'ultima loro età, che per la durezza della corteccia delle radici non possono trarre a loro sufficiente nutrimento, a nutrimento de rami & de frutti dell'arbore, perche ne seguita ch'essi fruttano di due anni l'uno, o di rado. Fendinsi adunque per mezzo le piu grosse radici dell'arbore, & nelle fessure, accioche non si possino chiudere, si mettinno pietre di fiume, accioche lo humore sufficientemente digesto in terra, ilqual non poteua entrar per la strettura della corteccia, entri per le uie aperte delle fessure. Et si scemi anco intanto il numero souerchio de rami, che il sugo attratto possa bastare al nutrimento de frutti & de rami. Coltiua- ti adunque gli arbori ne predetti modi, s'il campo è troppo humido, gli arbori produranno frutti uermi- nosi, percioche lo humido concepito indigesto, & mol- lamente passo, ammarcisce di dentro, dal quale am- marcimento, quando il sottile humido comincia a sua- porare, si genera il uermine, il qual poi rode il frutto & lo rende inutile, di che è segno che nel luogo del se- me doue lo humore è piu sottile, sempre si genera il uermine. Bisogna adunque s'egli è possibile, che si ascia- ghi il luogo proportionalmente, si che le piante non si scicchino oltra modo, & se perauentura questo non si potesse ageuolmente fare, si formo i pedali de gli arbo- ri a lato alla terra, doue le radici maggiori si giungo- no al pedale, accioche per quel pertugio si scoli lo hu- mor souerchio, et allora i frutti si cureranno: ma se per lo contrario il luogo è arido, & harà propriet  di he-
remo,

remo, di modo ch' a pena si possa curar per cultiuamento, gli arbori diuenteranno spinosi, & farann i frutti piccioli & acetosi, & però le piante in cosi fatti luoghi si debbono tagliare. Coglini i frutti senza romper i rami, & senza rischio del coglitore. Ne gli arbori i cui frutti non si scuotono con le pertiche, se i rami saranno troppo alti, si leghino i deboli con i piu forti con funi conuenevoli, ma i piu bassi si si arrichino de frutti con scale lunghe quanto bisogna, oueramēte si habbia una pertica forte non molta lunga con uno uncino di ferro da ogni lato ben fermo, del quale l' un capo si ponga al ramo debole di sotto per coglier i frutti, l' altro al ramo forte di sopra oue meglio si possa fermare. Si possono anco tirare a se i rami con quel uncino, & poi che saranno tirati, si possono in alcuna parte fermar con l' uncino dall' altro capo, & corre senza pericolo del coglitore. Si cogliono i frutti, et massimamente le pere, in diuersi tempi secondo la diuersità del lor maturamento, hauendo questa consideratione, che quegli che si maturano nel tēpo della sua state, si cogliono allora quando si mostrano manifestamente maturi, & cotali si conserueranno piu per usare, che quegli che saranno colti nell' ultima maturità, ma quegli che si maturano nella fin dell' autunno, & che si deono serbare all' uso della primavera, o almeno del uerno, si coglino del mese di Ottobre, in tempo chiaro & secco, nella quarta della Luna. Et basti questo che s' è detto de gli arbori in comune.

IL Mandorlo è arboro noto, & le sue diuersità quanto al frutto son due, percioche alcuni fanno frutti dolci, et alcuni amari. I dolci son buoni a māgiare. Gl'amari, percioche son caldi, si conuengono piu a uso di medicina ch'ad altro. Ne sono anco certi che hanno la corteccia sottile, & alcuni che la hanno grossa, & alcune mandorle son lunghe, alcune quasi ritonde, & alcune grosse, & alcune minute. Si deono elegger le grosse, le ritonde, & che hanno la corteccia sottile. Amano l'aere caldissimo auegna che allignino nel temperato, & che sia di loro uso fiorire molto tosto, percioche nelle terre calde fruttifican molto per abondanza del suo humore, come disse Alberto. Ma nelle terre fredde il suo sugo si inspessa di modo che non è habile a fruttificare, e però ne terreni molto freddi o perisce al postutto, o poco o nulla fruttifica, et il suo frutto nato in terre fredde non dura lungamente, & spesse uolte diuienuano in maniera che d'esso non nasce pianta, & però bisogna piantar nelle terre fredde, i noccioli che sien tratti di paesi caldi. Desidera terra dura secca, et petrosa, auegna che s'appra anco nella terra mezanamente pura, ma nella troppo acquosa sarà di nulla o di poca utilità. Il mandorlo ne luoghi temperati si semina del mese di Gennaio & di Febbraio, ma ne caldi d'Ottobre & di Nouembre, col seme & con le piante che si leuano dalla radice della madre. Et in questa generation d'arbori niuna cosa è piu utile che far semenzaio. Caueremo adunque
(secondo

(secondo Palladio) l'aia alta mezzo pie, o secondò. Al
berto due piedi, ma a me pare che la fossa d'un pie sia
a bastanza. Et ciò fatto sotterreremo nell'aia o nel se-
menzaio le mandorle, non più a dentro di quattro di-
ta, ficcādo in terra le cime spartite l'una dall'altra fra
loro, solamēte uno o due piedi, ma sia bene uolendo por-
le, e leggerle grandi, & nuoue, & che non habbiano
corteccia troppo grossa, le quali innanzi che noi le po-
niamo, si deono macerare, nel mulso molto adacquato,
accioche il mordicamento del troppo mele non occida
il seme. Altri macerano i noccioli in letame liquido per
spatio di tre giorni, & poi gli lasciano star nel mulso un
di & una notte, ma quegli solamēte de quali si puo ha-
uer qualche sospetto se son dolci o no. La terra del se-
menzaio debbe hauer il letame mischiato, al qual farà
prò se ui si mischierà anco della sabbia, accioche la ter-
ra sia dolce & soluta, & poi che le mandorle saranno
acconcie ne semenzai, se soprauenisse secchezza, si deo-
no adacquar tre uolte il mese purgandole spesso dalle
herbe che nascono intorno. S'appartiene anco al sollec-
to lauoratore, metter a ciascun de noccioli un picciol se-
gnal di legno, accioche si possa cauar fuor del semen-
zaio senza lesione de germugli, innanzi che si facci
piu grandi. Farà anco molto prò al semenzaio, se
innanzi che ui si mettino le mandorle, si riuolgerà
di sopra la terra nuoua ch'era di sotto, accioche otti-
mamente trita & poluerizzata riceua il seme, ma
poi che saranno cresciute due anni nel semenzaio, si
trasportino de predetti mesi al luogo oue hanno a star

sempre. Si deono piantare dalla parte del Meriggio, di lungi l'una dall'altra per xv. o xx. piedi. Il mandorlo s'innesta del mese di Dicembre, & di Gennaio, & ne luoghi freddi di Febbraio, se tu ricorrai i rampolli, riponendoli innanzi ch'essi germinino & mandin fuori le gemme. Per innestare, son piu utili i rampolli che si lieuan dalle cime. S'innesta il mandorlo sotto la corteccia, & nel pedale, in se medesimo, nel persico, & nel susino. Ma l'innestarlo non è così utile come il seminarlo come dice Alberto. Nel primo anno ch'egli si pianta, accioche egli apprenda bene, bisogna cauarlo all'intorno ogni mese dal mese di Febbraio fino al mese d'Ottobre, & purgarlo dalle herbe che ui nascono, o almeno si caui nel predetto tempo quattro uolte, quando la terra non è troppo molle, ma tale che si puo ridurre in poluere hauendo alcuno humore. Ne seguenti anni si caui attorno tre o quattro uolte almeno, accioche possa riceuer la pioggia, laqual non potrebbe penetrar alle sue radici, quando la terra fosse troppo soda & troppo calcata. Ma non si dee cauare nel tempo del suo fiorire percioch' il suo fiore per la cauatura, ageualmente cade come disse il medesimo. Se la sua terra sarà magra, si caui nell'autunno, & ui si metta il letame. Se sarà troppo sabbionosa, riceuerà conueneuolmente le pietre, il letame, & la creta. Si dee formare come habbiamo detto di sopra que io parlai in comune della formation de gli arbori. Habbia un solo pedale, ilqual sia leuato da terra infino a primi rami da sei fino in dieci piedi. Al detto arboro sogliono auenir molti nocimen

ti, ch'alcuna uolta a molte altre piante incontrano, et la cura loro s'è a bastanza trattata di sopra . Oltre a quali auien anco loro che se son rosi, i frutti diuengono amari, & però si dee grandemente guardarli dalle pecore . Inoltre quando si teme che le brine non gli offendino, si spoglino & si scuoprino le lor radici, innanzi che fioriscono come afferma Martiale . Ma Alberto aggiugne che si coprimo con pietre bianche picciole & con arena grossa, & se non si teme la brina, si lieui uia la arena, & ui si ponga la terra . Dice Palladio che Martiale affermava, che se innanzi che fiorischiino i mandorli, si scalzano intorno al pedale, & ui si metta per alquanti giorni acqua calda, genereranno gusci teneri . Di amari si fanno dolci, se cauato intorno al pedale, si farà una cauerna lungi dalla radice tre dita, per laqual si si oli il nocciuole humore, o che si per tugi il tronco nel mezzo, & ui si metta dentro un conio di legno unto di mele, o se intorno alle sue radici si porrà sterco di pecora, o di porcello picciolo, come dice Palladio, & se la detta pianta si ficca con molti aguti, riceue gran prò quanto al fruttare, & massimamente se gli aguti saranno d'oro come dice Alberto . Se non saranno abondeuoli, si dee forar la radice, & nel pertugio si ficchi un conio d'abeto, o ui si metta una pietra per così fatto modo che ui si chiuda dentro, sermandosi la corteccia . Questo arboro ha questa proprietà che nella sua uecchiezza fruttifica piu che quando è giouane, percioch' il suo humore non si secca dal caldo come quando è giouane . I suoi frutti si cogliono, bat-

rendoli con le pertiche, allora che son maturi, auegna
che essendo anchora teneri & acerbi, sien richiesti desi
derosamente dalle donne, & massimamente dalle pre
gne. Le mandorle son mature quando la cortecchia ch'è
intorno al guscio s'apre & si parte da esso. Et lauand
dosi in acqua salsa, si mondan dal cuoio, & diuengono
bianche & si conseruano lungamente, ma se saranno
secche, si serberanno molto tempo senza hauer altra cu
ra. Se lasciano il cuoio malageuolmente, sotterrandosi
in paglia, lo lasceranno incontanente. Delle sue uer
ghe si fanno mazze o manichi di mazze ferrate per
gli huomini d'arme. Del suo pedale uicino alle radici,
si fanno mazze fortissime per tagliar legne. Le man
dorle dolci son calde & humide nel mezzo del primo
grado. Le uerdi son piu sottili & piu loduoli che le
secche per la loro humidità, & però se le secche dimo
rano una notte nell'acqua calda, essendo scorzate, di
uenteranno in operatione uicine alle uerdi. Se si man
giano uerdi innanzi che habbiano cortecchia, conforta
no le gengiue, & rinfrescano il calor dello stomaco.
Dioscoride afferma il medesimo, & aggiugne, ch'el
le aggrauano il capo, nutriscono oscurità nel uedere,
accendono alla lussuria, fanno sonno, & resistono al
l'ebrietà. Le mandorle amare son calde & secche nel
quarto grado, & uagliano contra l'asma & contra la
tosse per cagion di freddo, prese con zucchero, per ri
primer la loro amarezza. Il loro olio uale contra alla
jordaggine, & alla marcia di dentro a gli orecchi. Va
le anco contra i Bacchi del corpo, se mescolato con la
farina

farina de Lupini, si pone sopra il bellico. Vale ottimamente a prouocari mestrui, facendosi suppositorio con la trisera grande. Anicenna dice, che le madorle amare di lor proprietà, uccidono la uolpe se faranno mangiate da lei con al un c bo. Fanno anco prò peste sopra la panna, sopra le lentigini, sopra le margini, & sopra le percosse, & appianano la contrattion della faccia, et quando si cuoce la radice, & si unge sopra la panna, è medicina potente. Et la corteccia, & le foglie, son mondicatiue, sottigliatiue, & sanatiue, come dice Dioscoride. & il mangiar mandorle dolci ingrassa. & Galeno dice, che le mandorle amare aprono l'oppilationi del fegato, con marauigliosa apertura.

Auellane.

Cap. III.

L'auellane son conosciute . Di queste, alcune son saluatiche, lequali nascono ne boschi & nelle siepi, et alcune sono domestiche. Le saluatiche son picciole, saporose, & hanno il guscio grosso. Ma delle domestiche alcune son ritonde & grosse, & alcune lunghe, delle quali le lunghe son piu saporose, e si maturano piu tosto. Nòdimeno tutte manifestano la lor maturezza quando si partono da loro scorzi, lequali quando son secche al sole, si conseruano lungamente. Nascono et allignano quasi in ogni aere, amano luogo magro, freddo, humido & sabbionoso, auegna che in ogni altra quasi generation di terra, naschino & durino. Si deon porre co lor nocciuoli, ne sotterra piu di due dita. Ma

DI P. CRESCENTIO

meglio nascono & allignano con le piante & co ram polli. Si deon piantare del mese di Febraio, auegna che si possino anco piantare del mese di Marzo, d'Ottobre o di Nouembre, & s'appigliano. Del legno di questo arboro si fanno ottimi cerchi da botte, & archi assai buoni per saettare. L'auellane son calde & un poco secche, & son piu fredde, & piu pungenti delle noci, et & i loro corpi son piu spessi, & piu sodi, & senza uetosità, & però son piu nutritiue delle noci, nondimeno si smaltiscono piu tardi & piu tardi scendono nel corpo del uentre. Generano infiaioni, massimamente se si mangiano con la corteccia, ma se si mondano sono piu digestibili, & utili a coloro che hanno la tosse, & spetialmente se si māgiano pestate col mele. Inolre la sua corteccia è stitica, & stringe il uentre.

Berberi.

Cap. IIII.

I Berberi son frutto d'un certo arboro picciolo molto spinoso, si come il melagrano, & son ritondi rossi, & quasi neri, & alquanto lunghi, si come i frutti della spinalba. Si piantano come i melagrani. Son freddi & secchi nel secondo grado. Vagliano contra alla febril distasia, & contra il riscaldamento del fegato, facendosi poluere & ponendolo sopra il fegato con sugo di solatro. Dice Auicenna che son freddi & secchi nel terzo grado. Disse etiamdio che uincono molto la collera, & che spengono molto la sete. Gli arbuscelli di questo frutto son molto buoni per far siepi & chiusure
quando

quando ue ne sia copia, laqual si puo hauere seminando il suo frutto, o il suo seme.

Ciriegio.

Cap. V.

IL Ciriegio è arboro conosciuto; & desidera aere freddo o temperato, ma il troppo caldo non lo puo sostenere, ma ne paesi tepidi le ciriegie uègono picciole, ma poste in region montuosa, o in colli, o presso a monti si allegrano. Desiderano ch' il terreno sia humido. Alcune son dolci, alcune sono aspre, & queste fanno grand' arbori, & crescono per se medesime all' in sù, & queste propriamente si chiamano ciriegie. Alcune altre sono molto agre, & queste hanno arboro assai minore, & non si dirizzano all' in sù, ma crescono solamente per largo, & si chiamano marine, o marasche, lequali fanno molte piante nel suo circuito sopra le sue radici, piene di molte barbicelle & habili a piantare. Si piantano, posto il suo seme del mese di Ottobre, o di Nouembre. I suoi uirgulti posti qualche uolta per aiuto d' altra pianta agualmente dinentano arbori, come afferma Palladio. Ma quelle ciriegie che son piantate in semi, si trapiantano ne mesi predetti. S' innestano del mese di Nouembre, o se fosse di necessità nel fin di Gennaio, ma io ho trouato che il suo innestamento fatto nel tempo di Febraio, & di Marzo ottimamente uà innanzi, auergna che l' innestamento di questi, & d' ogni altra generation d' arbori che hanno gomma, sia migliore quando essi non hanno gomma o quando è compiuta di scolare. Ma Varrone seriuè che s' innesta nel tem-

DI P. CRESCENTIO

po brumale, cioè da i dodici di Dicembre fino a Calendii di Febraio. S'innesta ottimamente sotto la corteccia, & nel tronco fesso, & nelle sue sommità. ma coloro che fanno il nesto nel tronco, ne deon leuare ogni lanugine. S'innesta in se medesimo, nel fusino, nel Platano & come dicono alcuni nel pioppio. Ama le fosse alte, & gli spatij larghi, cioè di trenta in quaranta piedi, & uol esser spesso cauato. Et si dee potare il seccume & il fracidume che fosse in esso, & quello che hauesse prodotto di spesso, accioche non sia cagion di seccarlo. Non ama il letame, anzi traligna. Si forma, come i pedali de gli arbori dolci, si ch' il dolce si lieui di terra, da otto fino in dodici piedi, piu & meno, secondo ch'egli è ingrasso o in magro terreno; ma il tronco delle marine che sono agre, si lieui in alto intorno a sei piedi. Se il siriegio infracidasse per humor conceputo, si pertugi nel tronco. Se fosse molestato dalle formiche, o che hauesse lesione in qualche altra maniera, si dee curar, come ho detto di sopra, quando parlai de gli arbori in comune. Le crriegie non si conseruano altramente che secche al Sole. Et accioch' elle naschino senz'osso, Martiale afferma che si dee fare a questo modo. Taglia l'arboro tenero infino a due piedi, & sendilo fino alla radice, & lieua uia con un ferro dell' una parte et dall'altra, il midollo, & incontanente strigni con un legame l'una parte & l'altra, & impiastrata con letame o con creta la parte di sopra, & le fessure da i lati, & dopo l'anno la detta fessura si salda, innesta poi questa pianta co rampolli che anchora non habbino fatto frutto,

frutto, & di questi nasceranno ciriegie senza noccioli. Le ciriegie dolci tosto discedono dallo stomaco, & l'aiu-
to loro allo stomaco è poco, & l'asfe fanno il contrario,
ma l'acetose dissecano piu che l'asfe, & con questo ta-
gliano & conferiscono allo stomaco flemmatico pieno
di superfluità. Ma Dioscoride dice che le humide am-
mollano il uentre, & le secche lo ristringono, & che la
sua gomma col uino & con l'acqua mischiata cura la
rosse uecchia, & migliora il color della faccia, & assot-
tiglia il uedere, & prouoca l'appetito, & col uin so-
lo, ua l'alma della pietra.

Castagno.

Cap. VI.

IL Castagno è arboro conosciuto, & ne son di due
maniere, domestiche, & saluatiche, & delle domesti-
che alcune fanno mezzanamente frutti, iquali si chia-
mano castagne, & alcune fanno frutti molto grossi,
iquali son da Milanesi chiamati Marroui. Amano l'ae-
re freddo, & non rifiutano il tiepido. Se lo humore as-
sentisce si diletmano di paesi ombrosi & scoscesi, e mas-
simamente uolti a Settentrione. Amano il terreno
morbido & soluto, ma non arenoso. Fanno ben nel sab-
bione, ma che sia humido. La terra nerissima è loro
molto acconcia & la carbonchiosa, & il tufo diligen-
temente infranto, non possono nasser nella argilla ne
nella giara. Seminafi con le piante le quali nascono
per se medesime, & col seme. Ma quelle che si se-
minano con le piante, son cosi inferme & cattiuue,
che spesse uolte ne due anni, si dubita della uita loro.
Si deono adunque seminar con le lor castagne del mese

di Nouembre di Dicembre, di Gennaio & di Febraio. Et le castagne per seminare si deono eleggere che sien fresche, grandi, & mature, ma si dee far in maniera ch' elle durino fino al Febraio. Si secchino sparte all' ombra, & poi condotte in luogo secco et stretto si mettino in monte, & poi si cuoprino diligentemente con arena di fiume, & dopo trenta dì, lenata la arena, mettile in acqua fredda, & quelle che son sane uanno al fondo, & quelle che rimangono a galla non son buone. Sotterra parimente quelle che tu harai pronate prima, et dopo trenta giorni pronale un' altra uolta. & quando harai fatto questo tre uolte, potrai seminar nel cominciamento della Primavera quelle che saranno diritate incorrotte. Alcuni sono che le conseruano in uaselli pieni di arena. Il luogo che si assegna per questo arboro, si dee pastinare o uangare un piede e mezzo d' altezza o due, & risoluer tutta la terra o ne solchi posti per ordine o con gli aratri, laqual si satij di letame, & ridotta in poluere riceua il seme delle castagne, ilquale non si dee sotterrar piu giu che uoue oncie d' un piede, & per conoscerlo, si dee ficcar a ciascun seme una uerga per segnale, & i semi si ponghino insieme a tre, & a cinque per uolta, & separati tra loro tre piedi, o quattro. Lequali quando ti piacerà di trasporre, ne douerai traspor due piante, in questo modo però, che tu le metta ne boscchi piu spessi, & ne campi seminati piu rare, cioè distanti l' una dall' altra quaranta piedi, accioche si possino conuenenolmente allargar per i lati. Nel luogo predetto si faccia un condotto, onde-

lo humore scoli, accioche lo humor trouando il letame non affogasse il germuglio. S'innesta del mese di Marzo, d'Aprile, & di Maggio, in se medesimo & nel salcio, ma nel salcio uien piu tardi, & si matura anco piu tardi. S'innesta & s'ingemma nella corteccia, & s'innesta meglio a bocciuolo a questo modo. Taglisi l'arboro che sia nobile per generatione, & quando nel seguente hanno harà pululato a guisa di pioppio, si ricogliano i rampolli innanzi ch'essi faccino le gemme, & si serbino sotterrati in luogo freddo & ombroso, accioche poi si possino hauer del mese d'Aprile & di Maggio, & allora si farà comodamente d'essi l'innestamento a bocciuolo, a modo d'impiastro. Ma se si conuenogono far molti nesti, faccinsi molti bocciuoli con le gemme, lunghi secondo la larghezza d'un dito grosso o di piu. Tagliato poi il piantoncello che si dee innestare in luogo conuenevole, & fessa la corteccia in tre parti o quattro, si elegga il bocciuolo che sia uguale al pedale, ilqual si mandi tanto giù che s'agguagli, & la corteccia lenata si formi men lunga del bocciuolo, & si tagli tutto quello ch'è scorticato sopra al bocciuolo. Il nuouo castagno si dee cauar assiduamente del mese di Marzo & di Settembre, & se si aiuta col potarlo, cresce tanto piu. Quelli che si seminano ne boschi si formano piu bassi che quelli che si seminano ne campi. Le castagne si ricogliono allora che per la lor maturezza elle caggiono in terra fuor de suoi ricci, oueramente quando si cominciano a mostrare. Si scuotono con le perriche, & raccolte co ricci, si riducono in

monte dentro a una siepe rotonda per paura de porci,
 & poi che saranno state così incarcere alcuni di s'a-
 prono, & queste son migliori delle predette per serbar
 si uerdi, percioche si posson serbar uerdi per tutto Mar-
 zo, ma quelle che caggiono mature dall' arboro, a pe-
 na si serbano uerdi quindici di, ma poste al fumo &
 secche, si possono conseruar lungamente, & si dice che
 son piu saporose dell' altre. Si conseruano uerdi nel sab-
 bione si come ho detto, oueramēte poste al fumo ne gra-
 ticci per due mesi, accioche poi che saranno secche, si
 mondino & si serbino lungamente. Il legno del casta-
 gno è ottimo nelle case & dura marauigliosamente
 sotterra, & fuori de tetti alla piona, & però si fanno
 d'essi castagni buoni pali per uigne & per pergolati.
 Si fanno anco del detto legno ottimi uasi da uino, &
 tina, & altri uasi si conseruano le castagne secche. Le
 castagne (secondo Isac) son calde nel primo grado, &
 secche nel secondo. La signification del caldo loro, e
 la lor dolcezza, & la lor saporosità & afrezza ac-
 cenna la lor secchezza. Sono assai ageuoli a smaltire
 & nutribili, ne son molto stitice o diuretiche. Se si ar-
 rostiscono & si lessino in acqua, si rarifica il corpo lo-
 ro, percioche la lor complession si tempera per la mol-
 lezza dell' acqua & per la humidità. Son nel corpo di
 buon nutrimento, & generatine, & dissolouono la sec-
 chezza del petto, & la difficoltà dell' orina. I colle-
 rici le mangino col zucchero, i flemmatici col mele.
 Inoltre, elle hanno secondo la medicina uirtù lodabi-
 le, percioche ristringono il uomito, & confortano l'in-
 testino

testino chiamato Ieiuno. Fatto impiastro d'esse con farina d'orzo, & con aceto & con uino, & postoso-
pra l'enfiatura delle mammelle darà loro potente ri-
medio & aiuto. Abbruciate & poluerizzate le cor-
teccie, & distemperate con sapa, & poste sul capo d'un
gionane a modo d'impiaastro, confortano i lor capelli
& gli accrescono, & uagliano contra l'alopecia. Di-
ce Auicenna che nella castagna, è asterfione, e fa en-
fiamento nel uentre inferiore, & stitichezza, &
conforta le membra, & è di tarda digestione, ma è di
buon nutrimento, se si mischia adunque con zuccaro,
il suo nutrimento è buono. Dice Galeno che la casta-
gna è piu nutritiua di tutti i granelli, di maniera ch'el-
la è prossima a granelli del pane.

Cotogno.

Cap. VII.

IL Cotogno è arboro conosciuto, & di questi, alcu-
ni sono che fanno pere cotogne, e questi arbori son mag-
giori, & hanno le foglie minori, & alcuni sono arbo-
ri minori, & hanno le foglie piu grandi, i frutti de qua-
li si chiamano propriamente cotogni. Amano luogo
freddo & humido. se si mettono in luogo tiepido han-
no bisogno d'innaffiamento, nondimeno sostengono sta-
to di mezzano sito, tra la natura del freddo & del
caldo, & allignano nell'erta, & nel piano, nondimeno
hanno piu cari i luoghi alla china. Desiderano terra
assai grassa, et si allegron piu nella soluta, che nella cre-
ta. Si piantano in piante con le radici che si ritruano
uicine a essi arbori. Inclire, ne talli & nelle cime.

Ne luoghi caldi del mese d'Ottobre & di Nouembre, ne freddi di Marzo & di Febraio. Ne temperati si possono seminar nell'un tempo & nell'altro. Si deono porre di lungi l'un dall'altro, secondo Palladio, si che l'uno non tocchi la cima dell'altro. S'innestano di Febraio meglio nel tronco che nella corteccia, in se stessi. Et si debbono innestar le piante nouelle nelle cui cortecce è sugo. Se la pianta fosse maggiore s'innesta meglio presso alla radice, se perauentura la corteccia & il legno, per beneficio del luogo oue è la pianta, non fosse humida. Oltre a ciò ricenono in se i rampolli quasi di tutte le generation d'arbori cioè di sorbo, di melagrano, & di tutti quegli arbori che fanno le mele migliori. Quando l'arboro è picciolo si dee aiutar col letame, quando è grande con la cenere, & con la poluere messa una uolta l'anno alle radici. Il continuo humore, matura tosto & fa piu fruttare in questi arbori. Si debbono innaffiar nel tempo del secco, & si deono cauar intorno ne luoghi caldi d'Ottobre & di Nouembre, ne freddi di Febraio & di Marzo, & se non si dauano assiduamente, o diuien sterile, o ch'i suoi frutti tralignano. Si formano si che habbiano un solo pedale lenato da terra quattro o cinque piedi. Si deono potare, & liberar da ogni nocimento. Se l'arboro è infermo, si dee ugualmente spargere alla sue radici morchia mista con acqua, laqual cosa facendosi ogni anno, lo guarderà da ogni malitia, ma non uiuerà lungo tempo come disse Palladio. Si cogliono del mese d'Ottobre, quando uegnendo la rugiada,

giada, manifestano la lor maturezza col color d'oro, & si debbon ricorrere quelle che hanno piu odore. Se in region fredda s'appiccano per i picciuoli, durano perauentura uno anno & piu, si possono anco serbare, se mettendole fra due tegoli, si chiudono da ogni parte con loro, ouero se si cuocono in risfritto, o in passo. Altri sono che le conseruano in luoghi secchi, guardandole dal uento. Altri le mettono in mele, nel qual modo di condire, bisogna che sieno molto mature. Altri le sotterrano in miglio, o le mettono spartite fra la paglia. Altri le ripongono in uasi pieni di uino. Altri le attuffano ne dogli del mosto, laqual cosa da buono odore al uino. De Cotogni, si fanno buone & spesse siepi, nondimeno non hanno spine, ma proibiscono l'entrata a gli animali, & qualche uolta fanno frutto, & tagliate rispondono assai ben per far fuoco. I cotogni (come disse Isac) generalmente si diuidono in due, cioè in crudo legnoso, & in maturo compiuto. Il crudo legnoso è pessimo, & durissimo a digerire, & non nutre punto, & però bisogna che noi ce ne guardiamo al postutto, ma il maturo uniuersalmente è freddo nel fine del primo grado, & secco nel mezzo del secondo, & però in loro è maggiore asrezza ch' in tutte l'altre generation di mele, & però uagliano al flusso del sangue, alla scorrenza, & al uomito. Confortano lo stomaco, quando ui dimorano, & se si mangiano a digiuno costringono il uentre, & se dopo mangiare, allargano, comprimendo & costringendo la bocca dello stomaco. Ma de cotogni alcuni sono aspri, & al-

DI P. CRESCENTIO

cuni dolci. Gli afri & gli stitici son piu freddi, & piu duri a digerire, & però non si debbono mangiare con la sua carne, ma solamente il liquore, percioche conforta lo stomaco, prouoca l'orina & ristigne l'uscita & il uomito, & se si mangiano con la carne, bisogna ingegnarsi di leuar uia la durezza della carne o lessando li, o mettendogli sopra l'acqua calda, o si fendino (& sarà meglio) & gettate uia le granella, ui si metta dentro del mele, & si mondino, & riuolti in lino, o in stoppa, o quel che piu uale in pasta, si mettino nella cenere calda, percioche a questo modo saranno stitice, & molto confortatiue. Gli acetosi son piu sottili, & piu penetrabili, & però estinguon la sete, & l'acume della colera rossa, & fanno prò al uomito collerico, e alla uscita, prouacano l'orina, e accrescono la forza dell'apetito & l'odor loro uietà il uomito, & il sugo beuuto dopo il uino ritiene il fumo che sale al capo. Onde Auicenna dice, che i cotogni fanno prò al uomito, e all'ebbertà, & spingono la sete, & confortano lo stomaco che riceue le superfluità, & giouano alla dissenteria, & quando si prendono dopo il cibo soluono, di maniera che quando se ne mangia assai, traggono il cibo dello stomaco innanzi che sia digesto. I piu dolci sono piu temperati, & hanno un certo che di calore, la onde non hanno potenza di manifesta uirtù in loro per spegnere la sete e il calore.

Cedro.

Cap. VIII.

L'arboro del Cedro è conosciuto, Desidera l'aere caldo

caldo, ma s'allegria molto de luoghi marini & massimamente che habbiano acqua in abbondanza. Se alcuno desidera di nutrir questa generation d'arboro, in paese freddo, lo dee disporre, & mettere in luogo chiuso di parieti, o uolto al Meriggio; ma ne mesi del Verno si cuopra di stame, & quando ritorna la State si scuopra, & si ritorni sicuramente all'aria. Desidera terra di molto rara natura. Si semina del mese di Marzo a molti modi, cioè in seme, in ramo, in tallo, & in ghiaua. Se tu uoi seminarlo in grani, farai a questo modo. Caueraì la terra intorno a due piedi, & mescolata con cenere, & farai picciole aie, accioche l'acqua per piccioli canali possa correre per tutto. In queste aie tu aprirai con le mani la fossa larga una spanna, & ui metterai dentro tre granella insieme uolte con la punta in giù, & sotteratele, le innaffierai ogni dì. Et s'userai bagnarli con acqua tiepida, andranno innanzi piu tosto, & nati si suella sempre loro l'herba d'attorno. E di quì tu potrai trasportar una pianta di tre tronchi. Ma se tu uoi porre un ramo, tu non dei sotterarlo piu ch'un mezzo piede, accioche non s'infracidi. E piu commodo seminar con la ghiaua, la qual sia di grossezza d'una manata, & di lunghezza d'un cubito. Rappianalo da ogni parte da nodi, & da bronchi, tagliandoli: ma lascia la sommità delle gemme intera, per le quali s'ingrossi la speranza del futuro germoglio. I cultiuatori diligenti impiastrano con letame di bue la cima da ciascuna parte, o la uestono con aliga marina, o la cuoprono con

argilla rimediata, & a questo modo la mettono nel
terren pastato. Il tallo puo essere, & piu sottile &
piu corto, il quale similamente si sotterra tutto;
ma il tallo soprauanzi due palmi, & la ghiaua tutta
si sotterra, & non li dee abbracciar con gli altri ar-
bori. Il tallo o la ghiaua si mette nel tempo dell' Au-
tunno ne paesi che son caldissimi, ne freddissimi poste
di Luglio, & d'Agosto, & sostenute da i quotidiani
innaffiamenti sono andate innanzi (come afferma Pal-
ladio) & hanno fatto frutto. S'innesta ne luoghi cal-
di del mese d'Aprile, ne freddi di Maggio, non sotto
la corteccia, ma sfesso il pedale intorno alle radici, nel
pero, & nel moro secondo alcuni. S'allegnano dello
spesso cauare, & per questo fanno maggior frutti, ma
non douemo troncar & leuar uia se non rare uolte
quelle che son aride. Questo arboro non è mai senza
frutti, perche abondando d'humore, dopo i maturi
uengono gli accrbi, & dopo che son maturi succedono
gli altri quasi per un certo giro di fecondità, ammini-
strando cosi la natura. Dicono che d'agri si mutano in
dolci s'i semi che si deono porre, si metteranno per tre
di, nell'acqua malsa, e nel latte di pecora. Alcuni
forano del mese di Febraio il pedale dalla parte disot-
to sì che il foro non penetri dall'altra parte, e lascian
che l'humor scorra da questo pertugio fino a tanto che
i frutti si formino. allora poi riempiono il foro di loto,
& cosi affermano che quel ch'è di mezo si fa dolce. I
suoi frutti si possono serbar su l'arboro quasi tutto l'an-
no, o nella paglia: ma sia meglio assai se si rinchiu-
gono in

gono in uasi. I Cedri (secondo Isac.) son composti di quattro cose, cioè, la prima di corteccia, la seconda di carne, la terza di midolla, la quarta di seme. La corteccia è calda nel primo grado, & secca nel secondo, la qual cosa si manifesta per la sua acutezza, & per lo suo odore, nondimeno la sua sostanza è dura & soda, & però non si dee prendere in cibo, ma se ne prende una picciola particella per uia di medicina, conforterà lo stomaco, e aiuterà la uirtù digestiua, & farà buon fiato, & dato con buon uino uarrà molto contra al ueleno, & se si metterà secco trapanni, gli conseruerà dalle tignuole. Dato a mangiare alle donne grauide, le cura dall'irrationale appetito di mangiar cose strane. La sua carne è fredda & humida nel primo grado; la onde rifrigerà lo stomaco, & è difficile a smaltire per la sua durezza, per la qual cosa è necessario che colui che ha lo stomaco indebolito, lo prenda innanzi mangiare con zucchero & con mele, & se si mangia nel mezo o nel fin del desinare, si fa cagione & materia di dura & di grossa febbre. La midolla è sottile & acquosa, & senz'alcun nutrimento, & è di due fatte, percioche alcuna è insipida & alcuna è acetosa. L'insipida è fredda & humida nel secondo grado, perche raffredda il calore, & mitiga la sete: ma l'acetosa è fredda & secca nel secondo grado. Ha uirtù incisuiua, sottigliatiua & refrigeratiua, però mitiga il calor del fegato, & conforta lo stomaco: desta la uirtù dell'appetito, & mitiga l'acutezza della colora rossa, & souien perfettamente a coloro che han-

no sete. Rimoue la suspitione & la tristitia generata dalla passion collerica & cardiaca. Mitiga l'uscita e il uomito collerico. Distrugge l'impetigini e le lentigini. Stropiciate con la corteccia. La qual cosa testimonia il panno bagnato d'inchiostro, percioche purgato con esso ritorna nel suo primo colore. Il seme è caldo & secco in secondo grado, & ciò dimostra la sua amarezza, & però non è conueniente a usarlo per cibo, ma secondo la medicina è salubre. Dissolue le postume, & uale contra il ueleno dato nel uino. Le frondi parimente dell'arboro, percioche sono odorifere, & hanno alcuna cosa d'acuità, son prossime per operatione & per aiuto alle corteccie de suoi frutti.

Cornio.

Cap. IX.

IL Cornio è uno arboro picciolo, il quale auegna che nasca ne boschi, & sia comunemente arboro saluatico, nondimeno, perch'egli fa frutto essendo fatto domestico col cultiuamento, ragioneremo d'esso. Questo arboro sostien quasi ogni aere, & s'appiglia quasi in ogni terra, & massimamente nella grassa & nella humida. Si pianta col suo seme, & anco con le picciole pianticelle che gli si trouano appresso le sue radici. I suoi frutti dimostrano la lor maturezza, allora che per la lor molta rossezza han preso quasi del nero, & che ageuolmente caggion dell'arboro. Del legno di questo arboro percioch'è durissimo & tenace, si fanno ottimi denti per le molina, & buoni manichi di martelli, e coreggiati per battere il formento, & per car-

minar

Minar la lana, e generalmente è buono a tutte quelle cose che richieggono durezza & tenacità di legno, & però è utile a farne siepi ne luoghi oue non è bisogno di chiusura di spine, perciocche questo arboro non ha spine. Et perche non si trouano abondeuolmente delle dette piante, si faccia semenzaio del suo seme colto maturo, & secco al Sole. Si semini del mese d'Ottobre & di Nouembre. Le cornie per natura son molto aspre & stitiche, & quanto meno sono nere, tanto piu sono aspre & non sono utili a usare, ma per conto di medicina uagliano a restringer il flusso del uentre, e il uomito, il qual uien per acutezza di collora, per la lor freddezza & sechezza. Oltre a ciò si fa d'esse aceto perfetto, se si pestano & mescolano con aceto fortissimo, & formate in pani, & seccate si serbino & poi si mescolino nel uino quando bisognerà.

Fico.

Cap. X.

IL Fico è arboro conosciuto & le sue diuersità son molte, & però ciascuno elegga quella generation di fichi, laqual si ueda che fa meglio nel luogo doue si desidera piantare; ma tuttauia si ponga cura che ne luoghi magri & secchi, non si piantino quelli che nel tempo del gran caldo caggion dell'arboro, & si procuri che ne luoghi non sicuri, non si piantino quelle generation di fichi che producono i fichi prima che le foglie. Queſt'arboro desidera aere caldo o tēperato, e cō l'aiuto degli huomini si sostiene nel mezanamente freddo, cioè se sarà scoperto dall'Oriente, et dal Meriggio, e dall'altre

due parti guernito con qualche riparo. Inoltre non s'ingrassi la sua terra, accioche la freddura del Ver-
no non la troni troppo tenera, & allora si guernisca il
suo pedale sossicientemente di paglia legata intorno
fino a rami; e si ponga un piè sopra terra letame nuo-
uo di animali, & massimamente di colombi, il quale,
partito il freddo dopò il Verno, si lieui nia, se pera-
uentura la terra non fosse troppo magra. Fugge l'aere
freddo, & desidera terra grassa o mezzana, & anco
nella magra & nella secca si difendono alcune genera-
zioni di fichi, nella qual nascono fruttri piu secchi &
piu dolci, ma nella terra grassa & humida i fruttri di-
uentano piu acquidosi, & men dolci, & di meno sapo-
re & piu grossi. Si pianta con piante picciole diuelte
dalla radice de fichi d'altro luogo del mese d'Ottobre,
o di Nouembre, ne luoghi temperati del mese di Fe-
braio, ne freddi del mese di Marzo, o d'Aprile. Metti
gli col talli o con la cima, all'ultimo di Marzo, o nel
mese d'Aprile, allora che essi hanno il sugo piu uerde.
Se tu metterai le cime, taglia due o tre rami dalla par-
te Australe, & sotterragli di maniera, che le cime in-
terpostau i terra di mezzo faccino uista quasi di tre rami
polli. I talli si metteranno a questo modo, che diui-
so prima leggiermente da una parte si metta nella fen-
ditura una pietra. Si deono elegger quelle piante, le
quali sono spesse di nodi, ma quelle che son nette & che
hanno gli occhi lungi l'uno dall'altro per molto spatio,
si crede che sieno sterili. Se tu nutrirai la pianta del
fico nel semenzaio, et poi che sarà matura la trasporrai
nella

nella fossa produrrà frutti piu nobili. Ama le fosse alte, & gran campo tra l'un fico & l'altro per la molta lunghezza delle sue radici. Seminiamo ne luoghi freddi il fico, che tosto faccino, accioche innanzi le piovue dell'Autunno possi produrre i suoi frutti, ma ne caldi & ardenti, porremo quegli il cui frutto si matura tardi. Il fico s'innesta del mese d'Aprile tra la corteccia, o se gli arbori son nouelli nel legno fesso, & incontanente si dee coprire & legare, accioche il uento non ui entri dentro. S'apprendono meglio se s'innestano in pedale tagliato presso alla terra. Alcuni l'innestano del mese di Giugno. Varrone scriue, che quegli arbori che s'innestano nel tempo del Verno, si possono etiamdio innestare intorno al solstitio come il fico, percioche la materia non è densa, & però seguita piu caldo luogo. Onde auiene che le ficaie non si possono allenuare ne luoghi freddi, percioche l'acqua nel secco, ammarcisce tosto le piante tenere, & però si stima che s'innestino acconciamente nel segno della Canicola. Ma a quei fichi che per natura sono men molli si legarà sopra essi un uasello, onde ne distilli acqua a poco a poco, accioche i rampolli non si secchino prima che s'appiglino. Dicono che i rampolli si debbono serbar con la corteccia, & che si debbino far cosi acuti che non si spogli, ne si scuopra la midolla, accioche le pioggie, o il troppo caldo non nuocin loro. Si dee impiastrar con l'argilla, & poi legar di sopra con corteccia di arboro. Scriue Catone ch'il fico si puo anco innestare nel tempo della uendemmia. Perche si dee sciogliere il rampollo d'uno

anno, percioche si crede ch'essendo di maggiore o di minore età non sia buono. Inoltre il fico si puo ingemmare o impiastare, et innestarlo a bocciuolo del mese di Giugno & di Luglio, nondimeno si puo far a bocciuolo, anco del mese d'Aprile, & di Maggio. S'innesta nel caprifico, nel moro, & nel placano, nelle gemme, & ne rampolli, come dice Palladio, & molto meglio in se medesimo. Ama d'esser spesso cauato, al qual farà prò, se nell'Autunno ui si metterà sterco, & massimamente d'ucelli. Il fico si forma ne luoghi freddi per modo che habbia solamente un pedale leuato poco da terra, e in cotal maniera si difende meglio dal freddo; ma ne luoghi caldi, se ne lieuinò uno o piu, pur che non trapassino il numero di tre o di quattro piantoni, secondo che piacerà al padrone. Si dee tagliar da essi tutto ciò che si trouerà di fracido, o di mal nato, & si dee potar di modo, che si possa spandere inchinato per i lati. E il suo spedale si dee scarificar nel luogo oue esso gonfia, accioche lo humor ne possa scolare sì che non generi uermim, i quali se già fossero generati, si leuino dal fico con uncini di ferro. Altri sono che pongon calcina uiua nelle cauerne de uermim. Et se le formiche facessero molestia, si dee tor terra rossa, & bituro, & pece liquida, & mescolato ogni cosa si dee impiastar il pedale, & se come infermo gettasse uia i suoi frutti, alcuni forano le radici & ui mettono un conio, o che fendono spesso la corteccia dell'arboro con lascure, allora ch' i fichi incominciano a produr le foglie, ma accio ch'essi gli faccino molto grassi e in abbondanza, torre-

mo nel cominciamento del germuglio le cime di sopra, oueramente quella sola cima che procede dal mezzo dell' arboro, & accioche i fichi si maturino tosto, angili con sugo di cipolla lunga meseolato con olio & con pepe, allora che son grossi & che cominciano a farsi rossi, come dice Palladio: ma allora senz'altra operatione son uicini alla lor maturezza. I fichi si possono serbar uerdi, o nel mele, ponendo, sì che non si tocchino insieme, o rinchiusi ciascun per se in una zucca uerde, cauando a ciascuno il midollo del uentre, come dice Palladio. Si secchino e si serbino in quel modo nel qual gli conserva tutta la Campania, cioè, si spargino i fichi sù graticci fino a mezzo di & essendo ancor molli si rimettino ne cofani, & scaldato poi il forno, come se si uollesse cuocere il pane, ui si metta dentro il cofano, il qual sia sù tre pietre, accioche non s'arda, & chiuso il forno, poi ch' i fichi saranno così biscotti, si ponghino così caldi come essi sono, traponendoui delle lor foglie in uasello di terra ben chiuso, & impeciato e i fichi ben pigiati insieme, & di sopra coperti. Ma se tu nō potessi spargerli sù graticci per le piogge cōtinoue, mettigli al coperto così fattamēte, che stieno alti da terra mezzo piede, e sotto d'essi in luogo di Sole si metta cenere che uapori e gli riscaldi & asciughi, e poi si riuolgino i fichi sopra, accioche si secchino anco i lor cuoi e poi accoppiate le polpe loro, si serbino o in cestelle o in sacchetti. Alcuni poi ch' i fichi son maturi & che gli hanno fessi per mezzo, gli pongono sù graticci a seccare al Sole, & poi la notte gli mettono al coperto. I fichi

fecchi si serbano con la grassezza loro all'usanza Spagnuola a questo modo. Si secchino mezzanamente, & poi che saranno ottimamente affreddati, si ponghino in alcun uaso, & ben calcati si serbino. I fichi fessi che si hanno cosi buoni da Cesena, si fanno da loro a questo modo. Si raccolgiono i fichi grasselli mezzanamente maturi, & gli lasciano star due dì interi al Sole, & poi sfendono nel mezo a trauerso i piu grassi, & di nuouo, riuolgendo in fuori la parte di dentro, gli lasciano star al Sole per due o tre dì, & congiuntili insieme gli lasciano anco due altri dì, & lasciatili di nuouo al Sole due o tre dì, finalmente si mettono in treccia, e di nuouo si lasciano al Sole due o tre dì, & ciò fatto si tengono nella cassa intorno a quindici dì, & poi si rimettono di nuouo al Sole s'è mestieri, i quali poi rinfrescati, si pongono strettamente in un uaso & s'appiccano. E guardati, quando si seccano che la rugiada & la piovra non gli tocchi. Il fico è frutto piu lodeuole & piu nutritiuo di tutti gli altri, ma genera humori grossi. De uerdi al cum sono crudi & non compiutamente maturi, alcuni perfettamente maturi. Il fico crudo non ben maturo, non è troppo caldo, ma è piu grosso per la potenza ch'è in esso della parte terrestre. Onde dice Hippocrate. Il fico, quanto è piu di lungi dalla maturezza, tanto è men caldo, & piu grosso. Ma i fichi perfettamente maturi, son caldi nel primo grado, & temperati tra lo humido & il secco. Il fico è composto di tre cose, cioè di seme, di polpa, & di cortecchia. Il seme non ha nutrimento alcuno, se non come l'arena,

o le pietre. La corteccia è secca come una pelle, & però è durissima a digerirsi ma la carne è piu nutritiua, & piu solutiua. Il fico secco è caldo nel principio del secondo grado, & secco nel mezo del primo, per laqual cosa riscalda, & genera sete, & si muta in humori col-lerici, nondimeno è di maggior nutrimento che nessuno altro frutto, & che meno infiamma, ma s'egli truoua nello stomaco humori souerchi, si fa duro a smaltire, et si muta a corrottione, & genera enfiagione, et uentosità, & sangue pessimo, & genera pidocchi nella parte di sopra del corpo, ma se lo truoua netto di humori, si smaltisce bene, & genera lodeuol sangue, mondifica il corpo, le reni, il polmone, & la uescica da grossi humori. Chi uol schifare i suoi nocimenti, gli mangi a digiuno, e dietro a essi prenda, o pepe, o giengiuo, & accio che generi sangue buono, si deono con essi insiememente mangiare, o mandorle, o noci. Vagliano anco, secondo la medicina, se si cuocono con isopo, percioche mondificano il petto, & il polmone. Rimouono l'antica tossa. Gargarizata la lor cocitura, dissolue le poste me nelle canne del polmone. Cotti in uino, et fatto chri-steri d'essi, uagliano al dolor del uentre che procede da grossi humori. Oltre a ciò dice Auicēna, ch'il fico bianco è migliore, & appresso il rosso, è poi il nero, & il sugo delle foglie è di forte riscaldamento & mondificamento, & in esso è ultimo addolcimento, & il suo latte castrigne il discorrimento del sangue, & del latte liquefatto, & fa liquido & corrente quello ch'è congelato. Quelli che sono humidi, son di ueloce nutrimento. I

rami del fico hanno in loro tanta virtù d'affortighiarlo, che quando si cuoce la carne con esse, si dissolue, & la decoction de fichi gargherizzata conferisce alle posteme della gola, & alle posteme delle radici de gli orecchi. Il suo latte uale alle punture dello scorpione ungendosi con esso, & similmente alla Ratela, & similmente i fichi non maturi, & le foglie fresche uagliano al morso del cane rabbioso, se si porrano sopra esso.

Alloro.

Cap. XI.

L'alloro è uno arboreo assai grande, le cui frondi son larghe, lunghe, & salde, sempre uerdi, & odorifere molto, il quale arboreo fa l'orbache, le quali sono un frutto picciolo nero. Fa bene quasi in ogni aere, & si diletta massimamente nel temperato, & nel caldo. Ama la terra marina & soluta. Si pianta co rami & co rampolli, o col seme del mese di Marzo, a punto quando lo humore entra nella corteccia de rami. Le sue foglie, & i rami sono ottimi per conseruar i fichi secchi, & per metter nella gelatina, accioche ella sia odorifera, & anco intorno al cotognato rotto in piu pezzi, o intero, & in qualunque luogo che si mettino a cuocere rendono perfetto odore, & confortano il ceruello & lo stomaco col suo odore & con la sua asprezza. L'orbache pestie nel uino che habbia la muffa lo curano; ma danno al uino il sapor loro non molto grato. Dice Anicenna, che le granella, le corteccie, & le foglie, son calde & secche, ma le granella son piu calde, et piu secche, percioche sono in secondo grado, & il suo olio è piu cal

do che quel della uoce, & conferisce a tutti i dolori de
nerui & risolue la lassitudine. Et quando si bee della
corteccia, o delle granella un peso d'una dramma e me
zo, rompe la pietra, & ammazza il fanciullo in corpo
alla madre per la sua ammarezza aggiunta sopra l'a-
marezza dell'altre cose, & dato uino fa prò al morso
dello scorpione, & è buona alle uespi & alle api quan-
do pungono, & beuuta è tiriaca a tutti i ueleni. Dice
Dioscoride, che le foglie dell'alloro, difendono i libri &
le uesti dalle tignuole, & dalla corrottione.

Melo.

Cap. XII.

IL melo è un'arboro uniuersalmente conosciuto.
Le sue diuersità son molte, percioche alcune mele si ma-
turano di Giugno, & di Luglio, liquali se si lasciano
fino alla lor compiuta maturezza diuengono piu dol-
ci & molto odorifere, alcune non si maturano fino al
Verno, e si cogliono agre & acerbe & poi si matura-
no in processo di tempo per se medesime. Et alcune
son molto grosse, alcune picciole, alcune mezzane, al-
cune rosse, alcune gialle, & alcune uerdi, & alcune
molto serbatoie, & alcune poco, & certe dure et sode,
& certe tenere & che ageuolmente si rompono, & al-
cune che durano su gli arbori, & alcune che ageuol-
mente ne caggiono. Onde le specie de meli son molte,
delle quali lo huomo potrà per essperientia conoscere il
uantaggio in ciascuna contrada, & elegger le miglio-
ri, & schifar le men buone. Questo arboro alligna
quasi in ogni aere, & ama grasso & allegro terreno.

ilquale sia humido non tanto per adacquamento quanto per natura . & se sarà in arena o in argilla , s' aiuti con l' adacquare . Si dee ne luoghi montuosi ordinar uolto al meriggio . Il terren magro & arido , produce i frutti uerminosi & caggion dall' arboro . Si semina co' rami & col seme , ma in ciascun di questi due modi pena troppo a uenire . E adunque meglio che noi poniamo le piante saluatiche de' meli , ne luoghi caldi di Ottobre , & di Nouembre , & ne freddi di Febraio & di Marzo , & quando saranno cresciute s' innestino . La lontananza tra l' uno & l' altro arboro sarà di uenti o di trenta piedi . Il melo si puo innestar nel pero , nello spino , nel cotogno , nel sorbo , nel persico , nel platano , nel pioppo , et nel salcio del mese di Febraio & di Marzo & per lo Solstitio cinquātacinque giorni come disse Catone , & ne gli altri arbori come il pero , & s' innesta nella corteccia , nel tronco , nell' impiastro , & a bocciuolo , & in pertica forata di lontano & di salcio , secondo la forma generale data nel secondo libro . Questi arbori nel primo anno della sua piantagione , si debbono scalzare intorno , e si liberino da tutte le herbe ogni mese di state . Appresso questo si cauino in certi anni due o tre uolte intorno per ciascuna state , ma poi che saranno appresi , & che haranno fondato le sue radici , non amano d' esser arati ne cauati da torno , & però si conuengono loro piu tosto i prati , nō ricercano letame , ma uolentieri lo riceuono , & massimamente se sarà cenere mischiata con esso . Amano gli adacquamēti temperati . Il poterli fa lor bene , & massimamente quan-

do si licua loro il secchume ch'essi hanno intorno, o quel che è mal nato. Si formano in modo ch'il pedale sia leuato da terra sei o otto piedi. Non sia mai accompagnato. Si procacci ch'il pedale si diuida in molti rami, & i rami in molte uerghe, & in molte cime che facciano frutto & che si sparghino egualmente per tutti i lati, di maniera ch'i rami qualche uolta troppo carichi, si sostenghino con qualche legame, si come ha pienamente trattato in comune nel capitolo de gli arbori. Auene a questo arboro ageuolmēte ch'i frutti gli caggiono, laqual cosa auenendo si dee fender la sua radice, & metterui dentro una pietra, & terrà i frutti. Se le mele caricaßero troppo i rami, si debbono del mese di Giugno & di Luglio trar fuori tutti quegli che hanno difetto, accioch'il sugo che in uano andrebbe alle cose guaste, si riuolga a quelle che son migliori, & a nobili amministri abondanza, laquale esse per la numerata uiltà de corrotti, perdeuano. Ma se questo non si puo acconciamēte fare, si deono difender dalla rottura de rami co pali, con le pertiche, & con le funi, accioche la sua molta liberalità, non si conuerta in sua morte & in rouina. Questo arboro inuechia tosto, & nella sua uecchiezza traligna. Le mele di state, si deono coglier allora che esse dimostrano la lor maturezza col colore, con l'odore, & col sapor dolce. Quelle che si debbono serbare, si cogliono intorno alla fin di Settembre, & infino a mezzo il mese d'Ottobre, quando cadendo molte delle buone, & hauendo il seme nero, mostrano d'esser mature, & si ricogliono con

stele lunghe fino a rami che si possono toccare, & indi
 in su con le mani da rami deboli, ma da forti, confusi o
 con oncini legati bene a rami forti. Dobbiamo ricor-
 con diligenza quelle mele che noi uogliamo serbare, et
 serbarle in luogo oscuro oue non sia uento, o poco, come
 dice Varrone, & essendo molto, si ferrino le finestre,
 hauendo prima fatto lor letto su graticci di strame, o
 di paglia, ouero le metteremo in monte in qualche luo-
 go secreto. Alcuni mettono ogni cosa insieme, & cuo-
 prono il luogo. Delle mele si fa uino & aceto, si come
 anco delle pere, come si dirà piu oltre. Le mele si diui-
 dono in due maniere, cioè in crude non mature, & in
 compiutamente & perfettamente mature. Le crude
 son dure, & legnose et nutriscon male, nuocono allo sto-
 maco, generano dolore, & non trapassano alle uene,
 & lo troppo continuarle, è cagione di febbri lunghe,
 le quali malageuolmente si dissoluoно. Laqual cosa si
 dee intender anco di tutti gli altri frutti che non son
 perfettamente maturi ne suoi arbori, ma le mature
 perfettamente nel suo arboro, son diuerse per la di-
 uersità de sapori, percioc'h'alcune sono aspre, alcune
 acetose, alcune dolci. Delle aspre, alcune sono terre-
 stri fredde & secche, & tarde a smaltirsi, ma molto
 confortatiue allo stomaco, perciocche lo costringono,
 fan discendere la humidità souerchia ch'è uì ritroua-
 no. Costringono parimente l'uscita, massimamente
 se si prendono immanzi al cibo, & sono conuenevoli a
 coloro, ne gli stomachi de quali signoreggia il caldo
 & la humidità, ma sono grosse a smaltire, tardi tra-
 passano

passano alle vene, fanno enfiagione, & nuocono a
 nerui, ma il liquor loro è piu loduole, & piu sottile,
 & piu lieue, & però conforta lo stomaco, & le budel-
 la, & uale al flusso del sangue, alla disenteria per
 uscita collerica, & al uomito, & però si dee gettar
 fuori la sostanza, & tenere il sugo mangiando, oue-
 ro ingegnarsi come la lor durezza & asprezza si to-
 glia uia, & questo si fa a tre modi, o lessandole in
 acqua, accioche attraggino per l'acqua la humidità
 & la mollezza, o sospendendole sopra il fumo dell'ac-
 qua calda, accioche si inhumidischino & si maturi-
 no, o che tagliate per mezzo & gittate uia le lor gra-
 nella, si mettino in quel cambio mele & zucchero se-
 condo la natura di chi dee mangiarle & inuolte nella
 pasta si mettino nella cenere calda, o nelle braci fin
 che la pasta si cuoca di fuori. Questo cosi fatto mo-
 do l'ammorbida, & matura, & da l'orsapore & fal-
 le piu tosto smaltire, & rimoue da loro il nocimento
 ch' elle fanno a nerui. Nelle mele acetose signoreggia
 sostanza acquosa con poco terrestre, la onde la lor sec-
 chezza et freddezza è piu temperata che quella delle
 aspre, p la uicinità del liquore alla natura dell'aere. On-
 de la sua operatione cōposta cō la sua lazzità, cōforta
 & costringe lo stomaco & il uentre, et ristrigne il uen-
 tre, & l'uscita collerica ma con la freddezza & con la
 sottilità del liquore, spegne la sete & l'acume della col-
 lera rossa, toglie la forza alla collora cardiaca, & di-
 strugge gli humori grossi che son caldi & assottiglia
 i chimi dolci, accioche possino passar per tutto il cor

po. Così fatte mele son buone a mangiare innanzi il cibo, & dopo il cibo, ma le pere son nocive innanzi al cibo. Ma le doli, percioche son temperate tra quattro qualità, non nuocono allo stomaco, & non hanno manifesta uirtù & potenza al costringimento, & allo allargamento del uentre. Le foglie, i rami & le cortecce, percioche sono stitice & لازze, confortano lo stomaco, & saldano le ferite, & uietano i mali humori che ad esse corrono. Auic. dice che nella sostanza loro domina la humidità ouerchia fredda, & per auentura quelle che son di troppa dolcezza, son temperate nella caldezza, o che declinano ad essa, & nelle mele è enfiamento, & propriamente in quelle che non son dolci, & l'insipide son molto acquidose, & declinano alla humidità di ouerchio, & l'acetose et acere generano stemma, putredini, & febbri, per la proprietà del suo humore & della sua crudezza, & perche ageuolmente riceuono putrefattioni. Et il uino antico delle mele & de gli altri pomi, è migliore ch'il fresco, per la resolution da lui de mali uapori, & l'uso assiduo di mangiar mele, fa uenire dolori di nervi et quelle massimamente del uerno & che sono odorifere confortano il cuore, ilquale se per caldezza hauesse angoscia, prende da queste grandissimo aiuto, & quelle sono لازze, o asre, o acetose, confortano la debolezza dello stomaco, & conferiscono alla dissenteria, & massimamente l'asre, & le sue foglie, si come i frutti, uagliano contra a ueneni.

Melagrane.

Cap. XIII.

L E Melagrane sono assai note, di queste alcune son dolci, alcune son agre o acetose, & alcune son composte di mezzano sapore tra il dolce & l'agro. Quel paese è meglio per loro ch'è temperato & caldo, ma non posso no sostenere i freddi. Quest'arbore ama il terren cretoso, & fa anco ben nel soluto, ma anco il magro, auegna che alligni meglio nel grasso, nondimeno Alberto dice ch'egli uuol il terreno arenoso & grasso. Si semina con le piante diuelte dalla radice della madre, nondimeno è meglio s'il suo ramo di lunghezza d'un cubito, & di grossezza quanto puo strignere una mano, agguagliato da ciascun capo, & con pennato tagliente rimondo, si sotterra quasi come se fosse torto, nondimeno si dee prima impiastrar da ogni capo con sterco di porco, o si faccia per uia forza entrar in terren crudo con un martello, & farà meglio s'il ramo che si dee porre si prenda dalla madre che sia gemmata. Si dee anco hauer cura che il uirgulto non si metta col capo all'inghià nella fossa, & che non si dibucci. Se tu porrai nella fossa tre pietre nella radice si rimedia (come dice Palladio) che i frutti non si fendono. Le predette piantagioni si fanno di Marzo & d'Aprile ne luoghi temperati, ma ne caldi & secchi di Nouembre. Si dice fermamente che se ne puo far nesto, legando insieme i rami si che le midolle diuise da l'un ramo & dall'altro, si congiunghino insieme. Si puo innestar solamente in se medesimo, intorno al fin di Marzo, o in Calend' A-

prile, nel pedal fesso, nel qual si dee incontanente in-
 nestare il rampollo freschissimo, accioche l'indugio non
 disecchi il poco humor che ui è dentro . Si deono scal-
 zar nell' autunno & nella primavera, et formar si che
 babbino un pedale , o due , o tre al piu , lenati poco da
 terra, et tagliar ogni anno tutto ciò che nascerà nel pe-
 dale, o intorno alle radici . Auengono a essi molti no-
 cimenti, onde se diuenissero acetose , non s' adacquino
 spesso, percioche la secchezza in questi arbori arreca
 soauità & abbondanza , alla cui troppa secchezza si
 dee apporre qualche poco di humore . Se nascono ace-
 tose, scalzate le sue radici, si dee ficiarui un chiodo d'a-
 beto, altri sotteran alle radici alga marina, & alcuni
 con questa mescolano sterco d'asino & porcino. Se non
 potesse tenere il fiore, tempera orina con ugual misura
 d'acqua, & metterai tre uolte l'anno alle sue radici
 morchia bagnata , o metterai l'alga alle radici adac-
 quando due uolte il mese , ouero (secondo che scriue
 Palladio) rinchiuderai in cerchio di piombo il pedale
 dell' arboro fiorito, o l'inuolgerai con un cuoio di serpe,
 & se i suoi frutti crepano, metti una pietra nel mezzo
 della radice dell' arboro , oueramente semina la scilla
 intorno all' arboro . Se ui nascessero uermi, toccando
 la radice col fiele del Busolo, incontanente si muoiono,
 o se gli spignerai fuori con aguto di ferro , malageuol-
 mente ui rinasceranno, o se ui porrai orina d'asino, me-
 scolata con sterco di porco, si resisterà a predetti uermi
 ni. La cenere con la liscia , spesse uolte messa intorno a
 questo arboro lo rende fruttuoso & allegro . Affer-

ma Martiale, che se tu metterai nell'argilla & nella creta, la quarta parte di gesso, & che per tre anni tu metta alle radici dell'arboro cosi fatta generation di terra, farà le granella bianche. Il medesimo dice, che questo frutto diuenterà di marauigliosa grandezza, se si sottererà intorno al pedale una pentola di terra, nella qual si rinchiuda il ramo col fiore legato a un palo, accioche non ritorni al suo stato, & se coperta la pentola, si guernisca si che le pioggie non la possino offendere, percioche scoperta poi nell'autunno, farà i frutti alla sua grandezza. Dice anco, che quest'arboro farà molti frutti, se mescolando insieme sugo di porcellana con titimali tanto de l'un quanto de l'altro, si ungerà il suo pedale innanzi che uenghino le gemme. Si cogliono quando dimostrano con la rossezza de suoi granelli la lor compiuta maturezza. Si conseruano se ordinatamente l'appiccherai per i suoi picciuoli, o altramente. Quando saranno raccolte intere, si tuffino in acqua marina, & essendoui state tre dì, si secchino al Sole, & la notte stiano al sereno, & poi s'appicchino in luogo freddo, & quando tu uorrai usarle, macerale un dì innanzi con l'acqua dolce. Si seruano anco, se si cuoprono d'argilla, & secchate si appicchino in luogo freddo. Similmente se si sotterra una pentola all'aria mezza piena d'arena, & prese le mele co picciuoli ui si mettin dentro infilzandole prima su bastoncelli di canne o di sambuchi, & ficcandole nell'arena separatamente si ch'elle stieno fuor dell'arena.

quattro dita. Questo si puo far anco al coperto in una fossa, & è piu utile per serbarle quando si coglion con piu lungo ramo. Si conseruano anco in un secchio mezzo d'acqua, appiccate di maniera che non tocchino lo humore, & coperto il secchio di sopra. Mettendole anco in un doglio fra l'orzo, si ch'elle non tocchin l'una l'altra, coprendo il uaso di sopra si serbano marauigliosamente. Il uino delle melagrane si fa a questo modo: si prendono le granella mature purgate diligentemente, e si mettono in una cesta di palma, & si colano in un uasello da cuocere, & si cuodono dolcemente fino alla metà, & poi ch'è fatto si rinchiuggono in uaselli impetriati & ingessati. Alcuni non cuocono il sugo, ma mettono una libra di mele per ogni staio, & le ripongono ne predetti uasi. De melagrani si fanno ottime siepi, spesse, spinose, forti, & che molto frutto producono, & le melegrane piu utili in medicina, ch'a uso di mangiare, et ben che il lor nutrimento sia laudabile, & buono, nondimeno è poco per la lor sottigliezza, et per la digestion ageuole. Queste son composte di quattro parti, lequali però son tutte stitiche. La prima è la corteccia, la seconda la carne, la terza il liquore, la quarta le granella. Il liquore è freddo, ma in diuersi modi, secondo i suoi sapori, & le sue liquidità, percioche esse sono, luzzze, acide, muzzze, dolci, et insipide. Le luzzze è impossibil cosa che si prendino ad uso di cibo; percioche la natura le schifa per cagion dell'asprezza et durezza loro, ne le riceue se non secondo la medicina. La onde se queste mele medesime

desime si dibattino un poco, et si bea il sugo loro o cō uino o con sciropo lassatiuo, purgano & mandan fuori quelle cose che sono sopra lo stomaco, & cacciono fuori la humidità corrotta nelle parti di sotto, & dopo la mondificatione confortano lo stomaco, senza lesion de suoi nerui, & però uale alle febbri lunghe, lequali si generano p corrunttion di humori, et al pizicore, et alla rogna nata da corrottion di flēma salsa. L'acide o agre, per la poca sostāza terrestre che hāno in loro, son di miglior operation che tutte l'altre, percioche ammorzano i riscaldamenti del fegato, confortano le membra, & spetialmente la bocca dello stomaco, il fegato, & il cuore. Onde uagliano alla cardiaca, & al dolor che nasce nella bocca dello stomaco dalla collora rossa. Hanno etiandio questa proprietā che stillate ne gli occhi de gli Iterici, si rimuoue loro il color citrino, & però se si lieua la cortecchia dalla melagrana acetosa, & si pesti, e trattone il sugo si cuoca cō mele si che paia un unguento, uale a rimuouer l'unghie de gli occhi, & purifica la uista da gli humori grossi & uiscosi. Il liquor dolce della melagranata, è piu grosso, & piu caldo, & piu digestibile, & però dà allo stomaco alquanto piu di calore, & si muta tosto in collora rossa, & per questa cagione non è conueneuole a coloro che hanno la febbre, ma ammolisce il uentre, mitiga l'asprezza del petto, & la tossa. Il liquor muzzo è quello che è tra l'acetoso & il dolce, ilqual uale non meno che l'acetoso, al riscaldamento del fegato & dello stomaco, ma non ha uirtù di costringere il uomito & il uentre. L'insipido po-

ilquale è quasi di sapor d'acqua per l'abondanza del suo liquore & della acquosità sua, s'aspetta alla freddezza, onde non è conuenevole a uso di medicina, ne di mangiare o di bere. A uso di mangiare, percioche non ha sapore onde le membra del corpo lo attragghino a se. A uso di medicina, percioche non conforta lo stomaco per l'acquosità, ne prohibisce il uomito nella solutione. & però fa fastidio allo stomaco, & lo rende debole & molle, & non lascia che si smaltisca il cibo nello stomaco, onde cagiona rugito & enfiagioni. Le granella delle melagrane spremute dal sugo, sono utili a ristigner il uomito collerico & l'uscita, et massimamente se si arrostitiscono, & che si bea la lor poluere. Ammorzano il calore dello stomaco, & l'acuità della collora rossa. Le lor corteccie sono fredde, secche, & terrestri, & se si cuocono in acqua, & che se ne faccia christero, uagliano contra la dissenteria & alla diarrea. Inoltre, la decottion loro, conforta le giue, & costringe il flusso del sangue delle morici, e delle donne. La medesima corteccia cotta anco nel uino, & beuuto, mada morti fuori del corpo i lombrici chiamati Ascaridi & Cucurbitini. Il fior loro che si chiama Balausto, è piu lazzo, & piu secco di tutte le predette cose, & si dee seccar alquanto & riporre in uaso di uetro, percioche è freddo & secco nel secòdo grado, & si conserua per due anni in molta efficacia & operatione, percioche ual contra il uomito collerico, & al flusso del sangue & del uentre, per la debolezza della virtù continentia, percioche le balaustie si deon tritar

contra il uomito, & cuocerle in aceto, & intinta una spugna nell'acetto, si ponga su la forcella del petto, et contra il flusso si cuocino in acqua piovana, & faccia- sene fomento. Dice Auicenna che le corteccie delle me- lagrane, & le balauste, ritengono ogni flusso di san- gue, saldano le piaghe, & l'antiche ulcerationi, & fanno forti i denti che si crollano.

Moro.

Cap. XIII.

IL Moro è arboro conosciuto, & molto amico del- la uite. Ama aere caldo, o temperato, & schifa il freddo. Cerca i luoghi sabbionosi & per lo piu in tri- timi, & alligna nella terra mezzanamente soluta, ma nell'argilla, & nel tuffo, apena s'appiglia. S'al- legra molto del letame & della terra grassa, & pe- rò si diletta d'esser tra le case nelle Città doue è mol- ta grassezza, & ui diuenta grande & uerde. Si puo seminar del mese di Marzo, o intorno alla fin di Febraio, ne luoghi temperati, ma ne caldi del me- se d'Ottobre & di Nouembre. Si puo seminar con se- me, ma i frutti & le piante tralignano, & però si pone & si semina meglio co talli & con le cime, & meglio co talli d'un pie da ciascun capo appiana- ti, & impiastrati di letame. Et fatta prima di poco la fossa, sotterriamolo, & copriamolo nella cenere mescolata con la terra, & non lo lascia- mo sopraterra piu di quattro dita. Si dee traspor la pianta robusta del mese d'Ottobre & di Nouem- bre, ma la tenera di Febraio & di Marzo. Desidera

le fosse alte, & gli interualli grandi cioè di trèta piedi o poco meno, accioche l'ombra dell'uno non offenda l'altro, & accioche non s'impedischino con le radici. Si innesta in se medesimo, & nel persico secondo alcuni, o nel fico, lequali se s'appigliano non deono bene andar innanzi. Inneata etiaudio nell'olmo (si come dice Palladio) s'appiglia, ma partorisce grandissimi accrescimenti alla sua infelicità. Si allegra d'esser cauato & letamato, ma non si crede che il continuo humore faccia prò alle more. Cresce malageuolmente, se non fosse già in molto allegro terreno. Dopo tre anni, & quando sia anco bisogno, si dee potar & purgare, da ogni fracido & da ogni arido. Se gli dee aprir la terra dattorno alle sue radici nelle Calende d'Ottobre, & le radici si deono spargere con feccia di uin uecchio. Il Moro si dee formare per modo che sia contento d'un pedal solo, & i rami principali si lieuino da terra intorno a otto piedi, piu & meno secondo ch'egli sarà in terreno allegro o sottile, ma pur che nel grasso sia piu, & nel magro meno alto. Dissero alcuni, che il moro diuenterà piu abondeuole & allegro, se forato il pedale dall'uno & dall'altro lato, si metterà in ciasun pertugio un conio di Terebinto. Auene oltre a ciò, a questo arboro, un gran nocimento, si che gli uiene impedito il crescere, & i suoi frutti diuengono come inutili, se si spoglia delle sue foglie, & massimamente se si gli tolgono quelle che sono nelle sue sommità, o se si gli tagliano le sommità con le foglie che sarebbe peggio, si come spesso

spesso sono usate di fare le troppo moleste femine, le quali le ricogliono per esca de uermi che fanno la seta. Le foglie che sono ottimo cibo de uermi, si ricogliono incontanente ch' i uermi son nati, sino a tanto ch' abbandonano il cibo, & che cominciano a far il lor lauoro. I suoi frutti dimostrano la maturità loro con la nerezza. Le more son di due maniere, o agre non perfettamente mature, o dolci compiutamente mature. Le agre son fredde & secche, hanno uirtù stitica, confortano lo stomaco & gl' intestini, & ristringono il uentre, perche se elle saranno secche uaglien molto alla diarria & alla disenteria, & massimamente se son collerice. Il sugo loro uale anco molto, al dolor della gola, della strozza, o dell' uouola, & massimamente cotto con sapa, & con un poco di zucchero. Ma le mature dolci, tendono poco al caldo, ma molto alla humidità, la onde tosto si gettono fuori dello stomaco. Ammolliſcono il uentre, & prouocano l' orina. Nondimeno se troueranno cibo nello stomaco presso innanzi, ui dimorano, ancora ch' il cibo resista, & si conuertono in corrottione, & nuocono al capo & allo stomaco. Ma se troueranno lo stomaco uoto, si smaltiscono bene, ma nutriscono poco. Rinfrescano, tolte a digiuno, rinfrescate in acqua o in neue, spengon la sete, & ammorzano l' incendimento del caldo. La radice del Moro cotta in acqua & beuuta, ammolliſce il uentre, & caccia fuori i lombrici & i cucurbitini. Ma se si cuocono le foglie insieme con le radici & che l' acqua loro si tenga in bocca, uaglieno al dolor de

denti, & se si cuocono con uino. Se si cuocono col uino, & se ne faccia gargarismo, uagliano a gli humori che discendono all' uuola & alla gola. Se la radice pestata si porrà nell' aceto al Sole per dodici dì, & seccata si riduca in poluere, posta sopra i denti marci & forati gli diuella. Dice Auicenna ch' il moro è cattiuo allo stomaco, perciocche uì si corrompe dentro, & quando si corrompe nuoce incontanente. Et bisogna che tutte le generatione delle more si mangino innanzi pasto, & si riceuino nello stomaco, nel qual non sia corruzione. Et le more che son secche & insalate restringono il uentre, & sono utili alla dissenteria, & la sua corteccia ha uirtù mondificatiua & solutiua molto, & in tutte le specie delle more è uirtù prouocatiua dell' orina, & la corteccia del moro è la tiriacca del Tusquiamo.

Meliaco.

Cap. XV.

IL Meliaco è un certo arboro quasi somigliante al fusino, ma è piu nodoso. Et il suo frutto è della grandezza delle prugne comuni, ma è simile in forma alle persiche. Nondimeno è molto odorifero & di color d' oro. Desidera l' aere & la terra come il prugno, nondimeno ama il terren soluto, & non argilla ne creta. Si pianta col seme del mese di Febraio & di GENNAIO, & si trasplanta del mese d' Ottobre, di NOVEMBRE, di Febraio & di Marzo. Si puo innestare in semedesimo, nel prugno, nel persico, & forse anco nel mandorlo. Si dee spesso fossare, & adacquare ne tempi secchi, & leuargli cioche egli ha di putrido & d' arido intorno,

intorno, & si dee formar come il prugno. I suoi frutti son meno humidi che quegli del persico o de prugni. Quando son ben maturi, son piu confortatiui dello stomaco & del ceruello, & la lor maturezza si dimostra per lo colore, per lo sapore, & per l'odore.

Nespolo.

Cap. XVI.

IL Nespolo è arboro conosciuto, & de suoi frutti alcuni son grossi & domestici, ma alquanto aspri, & alcuni son saluaticchi, & piccioli, & lazzzi. Sostien l'aere caldo temperato, & freddo, & desidera terra sabbionosa grassa, o ghiarosa, mescolata con arena, o argilla con sassi. Si pianta del mese di Marzo o di Nouembre in talli, ma il terreno letaminato per modo, che l'un capo & l'altro del tallo sia coperto di letame. Si semina anco nel seme, ma pena a uenir lungo tempo. S'innesta in se medesimo, nel pero, nel melo, nella spinalba, & nel cotogno. Nondimeno il suo rampollo si decolor nel mezo dell'arbor, percioche tolti dalle cime di sopra, son uitiosi. Si dee innestar nel tronco fesso, percioche la magrezza della corteccia sterile, non darà nutrimento alcuno, se si innesterà nella corteccia. Ma Alberto dice, che quando s'innestano sopra il pedale d'un'altra specie, come di pero, di melo, o di qualch'altra spina, che i frutti loro crescono molto in quantità, ma non fa nocciuoli, percioche il frutto è crescente nel suo proprio legno. Ma io lo ho spesse uolte innestato, nel pero, nel melo, nel cotogno, nella spinalba, & non ho trouato che egli

DI P. CRESCENTIO

sia stato senz'ossi, ne che sia molto cresciuto. Ma quan-
 do le nespole mancassero in qualche paese, si ha fatto
 prucia, come dice Alberto, che quando si innesta la
 cima del persico in tronco della spina grande che nel
 legno & nella corteccia è simile al faggio, & si chia-
 ma uolgarmente spina faggiana, nascono nespole, &
 maggiori & migliori di quel che si sien mai piu uedu-
 te. Ama d'esser potato & cauato intorno. Il leta-
 me & la cenere delle uiti messo intorno alle sue radi-
 ci, lo fanno fertile. Si forma di modo che sia poco di
 sopra terra, & habbia intorno a quattro rami, i quali
 andando in alto, si distendino in fuori in altezza, piu
 alti d'un buco. Se fosse molestato da uermi, si dee net-
 tar, come dice Palladio, con un stil di ferro, & im-
 brattar con morchia, o con orina uecchia di huomo, o
 poluerizzar con calcina, ma temperatamente, per
 non far danno all'arboro, o con acqua di lupini cotti,
 ma si crede che per questo l'arboro ne diuenti sterile.
 Se le formiche gli danno noia, si ammazzeranno con
 terra rossa, con cenere, & con aceto temperato. Si
 frutti cadessero, si siccherà nel mezzo del pedale, un
 pezzo di barba tagliata. Le nespole da serbare, si co-
 gliono che non sieno ancora mature: le quali dureran-
 no lungamente su l'arboro, ne gli orciuoli impeciati,
 o appiccate per ordine, o co picciuoli meze mature, &
 macerate nell'acqua salsa per cinque di; & poi spesse
 uolte si tuffino sì che galleggino. Riccoglini in di chia-
 ro & sereno & a mezzo di, & sotterrino nella paglia,
 spartite l'una dall'altra sì che non si calchino insieme.

Se si

Se si cogliessero troppo mature, si conseruano nel mele. De nespoli si fanno buone siepi se si piantano spessi, o se si propaginano con uerghe, o con spinalbe, o con cotogne per tutta la siepe. Le nespole son fredde & secche nel primo grado. Hanno proprietà di confortar lo stomaco, & rimouono l'uscita collerica & il uomito. Pronocano l'orina, & seruono piu a uso di medicina ch' a cibo, percioche nutriscon poco, & generano nutrimento grosso, & son migliori se si prendono a digiuno, percioche confortano lo stomaco, & non son nociue alla sua uentosità.

Mortella.

Cap. XVII.

LA Mortella, è picciolo arbuscello, e spetialmente abonda su i lidi marini, & il quale è spesso inondato dal mare. Richiede aere caldo, o temperato, o freddo, secondo Alberto. Ama terra sabbionosa, soluta, magra, & di proprietà di heremo. Si pianta con arbuscelli diuelti dalla madre. Le bacche che sono i suoi frutti son fredde nel primo grado, & secche nel secondo, le quali son principalmente medicinali & dopo loro le foglie & i fiori, & quanto i suoi frutti & i suoi fiori son piu freschi, tanto son migliori. Il suo frutto, poi ch'è ricolto dopo la sua maturezza, serbato due anni è di grande efficacia, & si dee seccare al Sole. I fiori non si possono conseruar lungamente, ma le foglie sì. Hanno uirtù di costringere per l'a-frezza, & di confortar per l'aromatico che è in esse. Si diano i frutti a mangiare, o il sugo contra il uomito

DI P. CRESCENTIO

e il flusso del uentre, & contra il profluuio delle donne per debolezza della uirtù contentatua, o per la humidità. Si dia anco lo sciropo del sugo loro con zucchero che è ottima cosa, contra le predette. E il sugo, cocendo si bene si puo serbar per uno anno, & se tu non hanesi zucchero, mettiui mele. Contra il uomito, si faccia impiastro intorno alla bocca dello stomaco, della poluere, o de frutti cotti con albume o d'ouo, & ual contra la dissenteria intorno alle reni, al pettignone, e al bellico. Si faccia etiandio fomento della decoction delle foglie loro in acqua di fiume, intorno alle parti di sotto, per il flusso, per la dissenteria, & per lo profluuio delle donne. Oltre a ciò, il fomento di questa acqua, intorno alla fronte, e alle tempie, e a piedi, prouoca il sonno nella febbre acuta, & lieua il dolor del capo per riscaldamento, & i fascetti delle cime di questi arbuscello cotti in aceto o in acqua piauana, & posti sopra la bocca dello stomaco, raffrenano il uomito, e posti sopra le reni, il pettignone, e il bellico, uagliano contra il flusso del uentre, et nella febbre acuta leuano il dolore, il qual nasce dall'acutezza del calor dissolvente. Lo sciropo fatto di fiori, ual marauigliosamente contra le predette cose, & la poluere de fiori data in cibi, uale al medesimo, & posta sù l'ulcere, le salda. Inoltre, la poluere delle bacche & de fiori, data la mattina innanzi mangiare, è utile a coloro che hanno la bocca fiatoza, quando uegna per uitio di stomaco. Dice Auicenna, che la morcella costringe la solutione, e il sudore, & ogni flusso di sangue, & ogni altro flusso, alle membra. Et quando lo

do l'huomo si frega con essa nel bagno, si conforta il corpo, & si disseccano le humidità che son sotto la coten-
na. Oltre a ciò l'olio della mortella, & il sugo, & la
decottione, confortano le radici de capelli, & uietano
che non caggino, & gli fanno lunghi & neri, & pro-
priamente i suoi semi, & le sue foglie secche rimuouo-
no il puzzo delle ditella & dell'anguinaia. Mitigano
anco le posteme calde, & la cottura del fuoco con l'o-
lio, & simigliantemente l'impiaastro del frutto, et non
lascia far le uestiche. L'impiaastro parimente fatto del
suo frutto cotto in uino è conuenevole al mollificamen-
to delle giunture, & le sue foglie, quando si cuocono
in uino, & che se ne faccia impiaastro, mitigano molto
la soda. Mitiga anco l'obtalmia, & l'uscita, & quan-
do si cuoce con olio sana le loro posteme. Conforta il
cuore, & rimuoue il suo humore. Conforta anco lo sto-
maco, & propriamente il suo Rob, & i suoi semi co-
stringono il corso delle superfluità allo stomaco. E pa-
rimente buono a costringer i mestrui, & il suo sugo è
molto utile alla puntura dello scorpione.

Noce.

Cap. XVIII.

Il Noce è così detto da questa uoce nocendo, perche
l'ombra sua, nuoce a gli altri arbori, et è arboro noto.
Non ricusa aere niuno, ne generation alcuna di terra,
auegna ch' in terren grasso e soluto, diuerti piu allegro e
maggiore. Si pianta nella fin di Gennaio co le sue noci,
in quel modo che si poggia le mädole, e ne mesi medesimi,

ma quelle che tu porrai di Nouembre seccale alquanto al Sole, accioche si secchi il nociuo ueleno dell'humore: ma quelle che tu uorrai porre del mese di Gennaio & di Febraio, macerale nell'acqua un dì innanzi. Si debbono por per trauerso, sì che il lato, cioè la conca del guscio, si ficchi in terra: & quando si pongono nel semenzaio, o in qualunque altro luogo, dirizzeremo la sua cima dalla parte dell'Aquilone, & sotto se le dee mettere o pietra, o un pezzo di scodella rotta (come dice Palladio) accioche non faccia una radice sola, ma trouando scontro l'apra, & la sparga. Si trapianta, ne luoghi caldi & secchi del mese d'Ottobre, poi che son cadute le foglie, & meglio del mese di Nouembre. Ma ne luoghi freddi si dee farlo del mese di Febraio & di Marzo: ma ne temperati, si trapiantano assai acconciamente nell'un tempo & nell'altro. Quella di due anni, ne luoghi freddi, & di tre, si trasporta ne paesi caldi. In questo arboro non si deono tagliar le radici. Sarà piu lieto se si trapianterà spesso. Si dee impiastrar la pianta di sotto con letame di bue, ma sarà meglio sparger nelle fosse cenere ne luoghi freddi, & sabbia ne caldi, accioche non riarda per lo caldo del letame, & si crede che la cenere faccia la corteccia tenera, & i frutti spessi. Si diletta di fosse alte per la sua grandezza, & desidera grandi interualli, cioè di quaranta o di cinquanta piedi almeno, percioche le grande delle sue foglie nuocono all'altre che le son uicine, o a gli arbori che son della sua medesima generatione. S'innesta in se medesimo nel tronco,

tronco, del mese di Febraio, & nel prugno, come disse Alberto. Si dee qualche uolta cauarlo d'attorno, accioche l'arboro per la uecchiezza non diuentasse cano, & nel tempo della Primavera ui si dee tagliar dentro un canale lungo dalla sommità del pedale fino a basso, accioche per beneficio del Sole & del uento, diventino dure quelle cose che in esso si corrompeuano. Formano sì che il suo pedale sia alto da terra otto o dieci piedi, & quiui si diuida in rami, i quali andandoprima all'in su, in processo di tempo si piegheranno in giù & si spargeranno largamente per i lati. Se la noce sarà dura, o nodosa, o stretta, per modo che si possa cauare ageuolmente dal guscio, si dee tagliar intorno intorno la corteccia, accioche il uitio del maluaigio humore esca fuori. Altri sono che taglian la sommità delle radici. Altri mettono un palo di bosso, o un cauigliuolo di cipresso o di ferro nel pertugio ch'essi fanno con la trineella nelle radici: le quai tutte cose si possono prouare, ma io giudico ch'elle sien tutte inutili, & senza ragione alcuna. Si cogliono battendole con le pertiche, allora che apparisce alcuna rossezza tra il guscio e il midollo, o uero quando cominciano a potersi spogliare della corteccia di fuori. Si riducono in monte, accioche passati alcuni dì, si possino ageuolmente partire dalle corteccie. Appresso si lascino nell'aria due dì, o tre, o quattro, secōdo che il Sol sarà piu, o meno caldo, accioche si secchino, & si possino serbare; ma se innanzi che si mettino al Sole, si laueranno nell'acqua, faranno piu belle, & piu uendereccio, & quando sa-

ranno secche, sarà utile scieglier tutte le forate & le
 magagnate da uermi, da quelle che son buone, &
 partirle dall'altre, accioche si rompano incontanente,
 & seccati i midolli, si serbino per far olio, percioche se
 stessero lungamente ne gusci, farebbono tutti mangia-
 ti da uermi. L'altre tutte elette si serbino, le qua-
 li tu potrai sotterrare nell'arena, o nelle sue foglie sec-
 che, o in una arca fatta del medesimo legno, o tra l'
 cipolle, la qual cosa etiamdiu liena loro la agrezza.
 Martiale dice di hauer fatto pruoua che potando le
 noci uerdi da quelle cose che le potano impedire, &
 messele nel mele, furono uerdi, passato l'anno, & che
 quel mele fu cosi medicinale, che fattone porione, cu-
 raua l'arterie, & le fauci. Del suo legno si fanno ot-
 time casse, & molto belle, & durabili, & simiglian-
 zi altri uaselli da riporui gli arnesi, & forti ruote per
 le carra & tenaci & che molto durano, & in queste
 opere auanza tutto l'altro legname che si truoua nelle
 nostre contrade. Del frutto si fa l'olio con gli stru-
 menti a ciò apparecchiati, il quale è molto bello &
 diletteuole, preso crudo ne cibi. D'una corba di noci,
 si fa la terza parte midolli, de quali si fanno quindici
 libbre d'olio se saran buoni, altri ne fanno uentiquat-
 tro libbre. Delle noci, alcune sono uerdi, & alcu-
 ne secche. Le uerdi sono men calde che le secche. Han-
 no alquanto di humidità per l'imperfetta lor maturez-
 za, onde un poco son secche, & un poco son nociue al-
 lo stomaco, le quali mangiate con la ruta, fanno contro
 al ueleno. Ma le noci secche (secondo Auicenna)

son

son calde nel terzo grado, & secche nel principio del
 secondo, & son di tre fatte: percioche alcune son uici-
 ne al tempo quando furono uerdi, altre che ne son lon-
 tane, & altre che sono in quel mezo. Le uicine sono hu-
 mide, & hanno un poco d'untuosità, & quanto piu si
 dilungano dal detto tempo, tanto piu la loro humidi-
 tà si consuma, & l'untuosità signoreggia, & però al-
 lora mangiate roste si conuertono in humori collerici.
 La onde essendo esse uecchissime & dominando in esse
 l'untuosità, il saper loro diuenuta quasi uno olio uec-
 chissimo & perdono la natura del cibo. Le noci son con-
 trarie a quelli dello stomaco, fuor che quando truo-
 uano lo stomaco temperato, o con tanta freddezza,
 che possa contrastar al calor delle noci, & però a cota-
 le stomaco son di buon nutrimento, & di buona dige-
 stione. Ma per coloro che hanno caldo lo stomaco fanno
 incendio, & si mutano in humori collerici, & fumosi o
 furiosi, fanno dolor di capo, & uertigini d'occhi. Ma ac-
 cioche si parta da esse ogni nocimento, è bisogno che si
 mondino, & che stieno per una notte in acqua calda,
 accioche acquistino parte della humidità dell'acqua, et
 si faccino come uerdi. Se le noci si mangeranno con fi-
chi innanzi al cibo, difenderanno altrui dal ueleno, &
 se ne faremo impiastro con cipolle, con mele, & con sa-
 le, farà prò al morso del can rabbioso. L'impiastro d'es-
 se fatto con ruta & con mele sopra le posteme genera-
 re da collera nera, le dissolue marauigliosamente, le
 quali etiandio peste con le sue cortecce, & poste sopra
 il bellico, rompono la postema di dentro del corpo.

Dato a mangiare un saggio della corteccia, o delle frondi del suo arbore, col uino, souiene ottimamente alla stranguria, & se si bee con l'aceto, ripugna al rigor della febbre. Dice Auicenna, che le foglie & la corteccia della noce, costringono il flusso del sangue, & la sua corteccia abbruciata è dissecatiua senza mordicatione. E il suo midollo masticato uerde, posto sopra la postema melanconica & ulcerosa fa prò. Et con ruta & con mele conferisce alle storsioni de nerui, & fa soda, & l'olio uecchio fa uenir dolor di gorgozule, & l'impiaastro della noce fa prò alle mammelle apostemose, & nutrita col mele fa prò allo stomaco freddo, & con i fichi & con la ruta è medicamento contra tutti i ueleni. Oltre a ciò dice Dioscoride, che l'ombra della noce è molto nociua a coloro che dormono sott'essa, & è generatiua di molte infermità, & ch' il sugo della corteccia & delle radici beuuto, souiene alle difficoltà dell'orinare, preso alla quantità d'un saggio, & beuuto con aceto, ripugna alle febbri che uengono con rigore & con freddo. Tinge i capelli, & gli purifica & proibisce ch'essi non caggiono.

Vliuo.

Cap. XIX.

L'VLIUO è arbore conosciuto, & le sue generationi son molte, le quali per la somiglianza della uirtù loro non bisogna hora mostrare. Quest'arbore ricerca aere caldo, o temperato, & uiue nel poco freddo, ma nel molto, non lo puo sostencere. Desidera

dera terra la qual sia mischiata con ghiara, o creta risoluta per mischiamento di sabbione, o sabbion grasso, o terra di piu densa & uiuace natura. Schifa del tutto la creta di che si fanno i uaselli, & l'uliginosa & nella qual sempre sia humore, & sabbion magro, & ghiara ignuda, & benche in esse s'appigli, però non uà innanzi. Il sito delle terre che gli uien in acconcio si è che egli gode ne luoghi ardenti posto sù i colli uolti al Settentrione, & ne freddi colli uolti al Meriggio, ma ne mezani si diletta de luoghi a pendio, percioche stando in essi per la chinata del monte, se gli distilla humore, il qual egli ricerca molto, & che si ritiene a bastanza intorno alle sue radici, percioche quel luogo non è dirupato, ma di larga chinata. Non sostien luogo basso ne alto, percioche nel basso è troppa acquosità, & nell'alto poca. Si piantano gli uliui ne luoghi caldi & secchi, di Ottobre & di Novembre, & ne freddi, di Febbraio, & di Marzo, & si deono porre in pastini o in fosse. Si piantano o di piante radicate, o diuelte da pedali, & dalla parte di sotto infrante, o da rami. Pulula & nasce dal nocciuolo della sinisa uscita dell'olio, ma alligna meglio dalle piante, & da rami fitti in terra. La onde Virgilio si marauigliò che un ramo di uliuo che pareua quasi secco, pululasse, essendo stato fitto in terra. Queste piante quando si pongono in pastino o in fossa, ricisi prima i capi & i bracci, & ridotte in tronco di lunghezza d'un cubito & d'un palmo appresso, si ficchino nel fermamento della terra, hauendo prima sca-

uato il luogo con un palo, ponendoui sotto (come dice
 ce Palladiò) granella d' orzo, & si rimuoue da loro
 ciò che essi hanno di freddo o di secchiccio, et allora si
 uelano i capi loro con loto e musco, legati con qualun
 que legame si uoglia. Ma sarà grand' utile a fare che
 la pianta cresca, se si segnerà con terra rossa o con al
 tra tintura, accioche nel trasporta si metta a quel mo
 do medesimo & uolta a quella parte, alla quale ella
 era prima. Quando gli uliui si piantano nelle fosse,
 debbono esser larghe tre piedi o quattro, & due a fon
 do, nelle quali si metta ghiara & sterco, doue non
 fosse comodità di pietre. S' il luogo è chiuso si ponghi
 no le piante di modo che auanzino poco sopra terra,
 ma se si temessero animali si debbono porre co pedali
 piu alti da terra. Se tu uuoì far un' Vliueto sieno le
 piante di lungi l'una dall' altra quindici o uenti piedi,
 & si leni lor dattorno ogni herba, & quante uolte ui
 pionerà sù, si deono spesso solleccitar con cauare, &
 solleuata la terra dal pedale & rimenatala bene, ui
 si rimetta di nuouo alquanto piu ritenuta che prima;
 ma se nel campo doue noi facciamo l'uliueto ui si se
 mina grano & sia grasso, si deono porre lungi l'una
 pianta dall' altra quaranta piedi, ma se sarà magra
 uenticinque, cui farà prò se si dirizzerà l'ordine suo
 uolto a Fauonio. Se la Prouincia nella qual tu desi
 deri di piantare ha bisogno di uliueti, & non ui è don
 de si possa prender o leuare alcuna delle dette piante,
 si dee fare ch' i rami tagliati con la sega a misura d' un
 mezzo piede si sotterrino, & purghino, & poi dopo
 cinque

cinque anni si potrà quindi trassor la pianta forte, & cresciuta. Sono anco molti, i quali fanno questo, ch'è piu utile & piu agenole, cioè, che tagliate le radici de gli uliui che per lo piu si trouano nelle selue o ne luoghi disertti, alla misura d'un cubito, gli dispongono in semenzaio o in uliueto, come piu piace, & gli aiutano col letame, perch'egli auiene che delle radici d'un arboro ne nascono molte piante. S'innesta in se medesimo, & i rami innestati nel tronco sottile, in contanente s'appigliano. Questo innestamento si fa ottimamente nel tempo della uendemmia, come dice Catone. Et si cultiuano sì che ogni mese le piante nouelle che son nel semenzaio o nelle fosse, si pastinino. & quando saranno cresciute, bisogna cauarle due o tre uolte almeno, nel tempo di State, & liberarle intorno intorno da tutte le herbe. Si debbono aprir da pie del mese d'Ottobre, ne luoghi aridi & tiepidi, accioche l'humor di sopra possa scolare alle sue radici. Columella comanda che si diuellino tutti i rampolli; ma a Palladio pare di douerne lasciar sempre pochi & saldi, de quali il miglior succeda in luogo della madre inuecchiata, o si faccia ch'il meglio nutrito arbustello, & che habbia le sue radici, per beneficio della terra, raccolta, da far l'uliueto, si trasponga senz'altra cura di semenzaio. Gli uliueti si leramano del medesimo mese d'Ottobre ne luoghi freddi & sottili. & si dee tuttauia raschiar da essi il musco, & si potino, come dice Columella, passata l'età d'otto anni; ma a Palladio pare ch'ogni anno si debba leuar dattor-

no il secume, & quel che fosse sterile & infruttuoso, & che nasce con debolezza, alla cui opinione io consento. Disse etiamdio il medesimo Palladio, & nobilmente certo, che questo arboro ama esser mezzanamente sospeso dallo humore, scalzaco da pie, letamato spesso, percioche s'ingrassa, & agitato da uenti dolcemente spiranti. Si forma sì che egli habbia pochi tronchi, & che poco si leuino in alto, accioche si spandino per i lati quanto essi possono. Auene anco a gli uliui per la uicinità dell'altre piante molto nocimento, percioche lo uliuo ha bisogno di molto humido, & però qualunque cosa se gli pianti a lato, gli toglie il nutrimento, & fallo diuentar magro, per la qual cosa bisogna diueller le piante che gli sono all'intorno, & non lasciaruene alcuna. Si uogliono anco diligentemente guardar dalle bestie che non lo tocchino, percioche il rodimento loro le dannifica molto, ne si rada la sua corteccia, percioche ella si seccherebbe, & diuerrebbe sterile & infruttuosa. Nuoce parimente il troppo andamento sopra il terren loro, percioche la terra si calca et assoda, et poi ch'è indurata, non lascia discender loro humor sofficiente, & però si debbon cauare & letamare. Quest'arboro non uol esser adacquato di fonti o di riui, percioche cotale acqua è graue & tosto discorre dalla radice di sotto, ma si allegra più tosto delle pioggie, la qual acqua è uaporosa, e incontanente fuma nelle sue radici. Se l'uliuo è sterile, fora con una triuella Francese due rami d'uno arbor fruttifero tolti dalla parte ch'è uolta all'Ostro della me-

la medesima grandezza, & ne pertugi metti; si che uadino stretti, o sasso, o palo di pino o di quercio, & tagliato uia quello che auanzerà di fuori, impiastra & ferra il luogo con loro di paglia, & s'abonda in foglie senza frutto, ficca un palo nelle sue radici, & se l'arboro allegro non farà frutto, si fori con una triuella fino alla midolla, & si metta nel pertugio un tallo bene stretto, & si scalzi l'arboro, & da piè s'infonda con morchia o con orina uecchia, percioche gli arbori sterili per questo modo si dispongono a generar frutto, iquali tuttauia se la matitia durasse, si conuerranno innestare. L'uliuu si coglie del mese di Nouembre, quando comincia ad esser uaria, o con le mani, o battendo leggermente con le pertiche, accioche non si offendino i rami, percioche se si dannificano, l'anno seguente si coglie men frutto, del qual si fa prima olio, ma quando l'uliuu nereggia è meglio, percioch'ella ricompensa la sua tardezza con l'abondanza. Dice Aristotile che l'uliuu non si maturan mai nell'arboro perfettamente, etiandio che ui stessero per molti anni, ma accioche esse riceuino uera & compiuta maturità, bisogna che le bacche ricolte dall'arboro, per piu giorni stieno insieme in un monte, percioche stando cosi ristrette, confortandosi per lo caldo & ritenendolo in se medesime, si riducono a piena maturità. Ma Plinio dice che quanto piu stanno nell'arboro tanto diuentano migliori, percioche ripiglian sempre nuoue forze & piu malageuolmente caggiono. Varrone scriue, che l'uliuu della qual si fa l'olio, si dee radunar in mon

ticelli ogni di su tauolati, accioche quini mezanamente si maceri, & che il primo monticello si mandi in sei uolte a uasi dell'olio & alla macina, sotto laquale se metta, essendo di duro & d'aspro sasso. Ma se l'ulina raccolta dimorerà molto in monticelli, s'insfracida per lo troppo caldo, & però se tu non la norrai così tosto maturare, bisognerà che tu le suentoli. Scrive Catone che si dee partir l'olio dalla morchia più che si può, percioche quanto più stà nella morchia, tanto diuiene peggiore. Dice parimente che l'ulina si dee purgar dalle foglie & da ogni altra immonditia innanzi che se ne faccia olio. Scrive anco Varrone che la morchia ha questa uirtù, che se se ne mette troppo nel campo fa la terra sterile & nera, ma al coltiuamento de campi ne basta ogni poco, & si uol metter intorno alle radici de gli arbori, massimamente all'uliuo, & dunque la herba fa nocimento nel campo. Catone scrive di più, che accioche le tignuole non offendino le uestimenta, si cuoca la morchia a mezzo, & ungasi il fondo della cassa, & i pie di fuori & i cantoni, & poi che ella sarà secca, ui si mettino le uestimenta, & ciò facendo le tignuole non noceranno, & se ungerai le masseritie di legno, non si marciranno, & se le forbirai con la morchia saranno più belle. Vngine parimente le cose di ferro o di rame, prima forbite bene, & saran più belle, & poi quando le uorrai usare, forbile & saranno splendenti, & la ruggine non darà lor noia. Et se uorrai metter l'olio in un uasello nuouo, diguazzalo prima con la morchia cruda, & diguazzalo bene accioch' il

ch'il naso la prenda per tutto, & così facendo, il uasello non berà l'olio, lo farà migliore, & il uasello sarà piu saldo. Dell'ulive alcune son saluatiche, & alcune domestiche, & delle domestiche alcune son acerbe uerdi, & alcune mezzane cioè rosse & uarie, & alcune nere & mature. L'acerbe uerdi hanno poco o nulla d'untuosità, ma solamente acquosità, & queste son terrestri & لازze, fredde & secche, onde son confortatiue dello stomaco, & costrettiue del uentre, & tarde a smaltire, & nutriscono il corpo quasi niente, et queste ulive son da certi apparecchiate con aceto & con sale, altri con solo aceto, & queste si fanno piu fredde & piu sottili, onde spengono l'acume della colera, & destano la uirtù appetitiua, massimamente se si mangiano nel mezo del pasto, lequali obedendo alla uirtù digestiua, confortano molto lo stomaco, & costringono il uentre. Catone scriue che quelle sono ottimamente apparecchiate ad uso di cibo, lequali si stroppicciano con sale cinque giorni, & poi scossone il sale, stando due giorni al Sole, rimarranno buone, e poi si mettino strette senz'altrosale in qualche uaso. Le ulive nere mature son calde, & temperatamente humide, la onde il lor cibo è molto nutribile & grosso, & che mollifica lo stomaco, tardo a smaltire, & ageuole a uscir fuori. La tardità della digestione è per rispetto dell'untuosità che fa notare il cibo nella bocca dello stomaco, & la ageuolezza dell'uscire è per rispetto dell'untuosità che lubrica nello stomaco, onde prima che si smaltisca, discende nello stomaco, et si cōuerte spesso in

collora rossa . Ma le mezane son meno nociue che le nere & le acerbe per la poco untuosità & afrezza loro . Dell'olio che si fa dell'uliuie altro è nuouo , frescamente fatto de frutti de gli uliui, altro è uecchio che lungamente è stato fatto . Il buono olio si conosce all'odore, sì egli è odorifero, al sapore s'egli è d'ottimo sapore, la cui lazzità si sente alla lingua senza alcuna acuità, percioche quanto egli è piu afro , tanto piu tende alla freddezza & alla secchezza, & però conforta lo stomaco, & per questo gli antichi lo assomigliarono all'olio rosato, & l'usarono in molte infermità in luogo d'olio rosato . Ma l'olio nuouo fatto d'uliuie nere & mature è caldo & humido mezanamente, molliifica lo stomaco, & il uentre, & si conuerte tosto in collora rossa . Ma quello che sarà fatto d'uliuie non mature , non harà malitia alcuna fino che riterrà alcuna cosa dell'afro , ma partita la afrezza in tutto, diuenta nociuo, & tosto si conuerte in humori cattiui . Ma s'egli si sarà inuechiato di modo ch'egli sia di sapor piu aspro & piu horribile, non sarà buono a mangiare, ma utile in medicina . Varrone scriue, che la cella dell'olio dee hauer le finestre uolte alla parte calda del cielo, & quella del uino alla fredda.

Pero.

Cap. XX.

IL Pero è arboro conosciuto, & le sue diuersità sono infinite, & in ciascuna Città si truouano pere diuerse, & però lasciando star da parte l'infinità loro & l'utilità. basti solamente dir questo, ch'alcune si maturano

rano del mese di Giugno, alcune di Luglio, alcune d'A
 gosto, alcune di Settembre, alcune d'Ottobre, & alcu-
 ne colte allora & serbate, si maturano solamente la
 state seguente, come sono le pere ruggini, & alcu-
 ne son picciole, & alcune grosse, alcune mezzane, et
 alcune hanno il corpo giallo, alcune uerde, alcune ros-
 se, & alcune si mangiano non mature, & alcune se
 non son mature non si possono mangiare, & alcu-
 ne hanno la corteccia dura & grossa, alcune sottile
 & morbida, & alcune no, & alcune son pietrose di
 dentro, & alcune molto dolci, alcune acetose, alcu-
 ne stitice o aspre, alcune insipide. & alcune son molto
 odorifere, & alcune poco o nulla. Quest' arboro so-
 stiene ogni stato d'aere, percioch' assai conuenuolmen-
 te fruttifica nell' aere caldo, nel freddo, & nel tempe-
 rato. Si puo piantare in terra grassa & magra, ma
 nel terren magro, arido, & cretoso, le pere saranno mi-
 nori & piu dure, & essi arbori piccioli, & quasi con-
 sumati per la uecchiezza, & massimamente oue è sal-
 saggine o amarezza di terreno alle sue radici, ma nel
 terren lieto, grasso, & dolce, haremo forti arbori, frut-
 ti nobili & in quantità, & massimamente s' il terre-
 no nel qual son piantati i peri, sarà ne lati de monti, o
 ne piani uicini al monte, percioche questo arboro in
 cosi fatti luoghi non tralignerà, & non patirà di leg-
 gieri difetto in se, o ne frutti, ma ne luoghi molto lon-
 tani da monti troppo humidi & acquidosi, gli arbori
 saranno grandi, & fogliosi, & i lor frutti grossi, ner-
 di, & senza uiuo colore, & l'odor loro & il sapore, a

un certo modo insipido & non acuto. I rami de peri si possono piantare si come si ha detto de gli ului, & a quel modo medesimo, ma qualche uolta uengono tardi, & non fanno perfettamente frutto. Oltre a ciò le pere si piantano, & è di necessità che naschino, ritardando così la sua origine per natura, ma è molto lungo allo huomo aspettare, oltre ch' elle non nascerebbono domestiche, ma saluatiche. E' adunque meglio che noi piantiamo le piante diradicate delle pere saluatiche, accioche quando saranno apprese, si possino innestare. Ma gli spatij tra essi arbori, accioche ottimamente allignino, douranno esser di trenta piedi. Si pianta acconciamente il pero, ne luoghi aridi & secchi del mese di Ottobre & di Nouembre, ne freddi di Febraio & di Marzo, ne temperati nell' un tempo & nell' altro. S' innesta acconciamente nel pero saluatico o nel domestico, & nel melo nel quale ottimamente alligna, e nel pruno albo & nel cotogno, ma in questi non puo peruenir a suo debito crescimento, anco innestato in certi altri arbori s' appiglia, ma inutilmente, & però lascio di fauellarne. Si puo questo arboro innestar etiamdio sotterra, & di sopra uicino alla terra, o in alto, secondo la distinction che noi facemmo nel secondo libro, quando io fauellai in comune de nesti. Il suo innestamento si fa nel tronco sasso, & sotto la corteccia. Si fa anco nella pertica del salcio & del lontano sferata, et sepolta sotterra. Similmente si fa per quel modo che si chiama impiastare, et per quell' altro che si dice a Bocciuolo. La dottrina de quai tutti modi fu da me posta di sopra

disopra nel secondº libro, a bastanza. Si allegra molto d'esser spesso cauato, & ama d'esser abondeuolmente letamato. Si forma con un tronco solo, ilqual si lieui da terra da otto in dieci piedi, da indi in su si parta in rami. Auengono a peri molti nocimenti, iquali io nominai con le lor cure, nel principio di questo libro & quando io fauellai in comune de gli arbori. Et si ricogliono senza periculo, se i rami deboli & piu alti si tengono forte con funi conueneuoli, ma i piu bassi si scaricano con le scale. Questo arboro ha i rami molto deboli, & disposti a far cader coloro che coglionno i suoi frutti, & massimamente quand'egli comincia a declinare all'ultima uecchiezza. Le pere si ricogliono in diuersi tempi, secondo ch'elle diuersamente si maturano, nondimeno quelle di state si ricogliono quando elle col colore & con l'odore dimostrano d'esser mature. Lequali se si corranno due o tre dì innanzi, cioè quando appaiono i primi segni della lor maturezza, si serberanno migliori a mangiare, di quelle che saranno colte nell'ultima maturità, ma quelle che si maturano nel fin dell'autunno, & che si deono serbar per lo uerno, si cogliono del mese d'Ottobre, in tempo secco, & in mancamento di Luna. Le pere si serbano se diligentemente si cogliono salde et quasi dure & alquanto uerdi, lequali si sotterrino nella piglia o tra il formento, in luogo nōdimeno oscuro & secco. Altri come incontanente le hanno colte co suoi picciuoli, le mettono in orciuoli impeciati, iquali chiusi con gesso o con pece, si sotterrano alla aria, co-

perti di sabbione. Altri le mettono nel mele, si ch' elle
 non si tocchino l' una l' altra. Oltre a ciò diuise per me-
 zo, & cauatini i granelli, si seccano al Sole, & si la-
 sciano star nell' acqua salsa fredda, & poi si macera-
 no per due dì nell' acqua pura, o nella sapa, o nel pas-
 so, & si serbano. Si fa uino di pere se si ammaccano
 & pestano bene, & poste in un sacco che sia raro di
 tessitura, si soppressino con qualche peso, o con torcolo,
 & questo cotale dura nel uerno, ma come uien la sta-
 te si fa aceto. Si fa aceto di pere in questa maniera.
 Le pere saluatiche, o aspre d' altra generatione, si ser-
 bano così mature in monte per tre dì, & poi si metto-
 no in un uasello, nel qual si mescoli acqua di fonte o pio-
 uana, & coperto il uasello, si lasci per trenta dì, &
 quanto se ne cauerà ad uso d' aceto, cotanta acqua ui si
 giunga per rifacimento di quello che se ne è cauato. Il
 liquore delle pere si fa a questo modo. Si pigliano le pe-
 re molto ben mature con sale, & poi che la carne loro
 sarà disfatta si rinchiudino i uasi di terra cotta, & im-
 pectati si serbino. Queste carni dopo tre mesi lasciano
 il licuore, di deletteuol sapore, & di color bianchetto.
 Del legno del pero se ne fanno buone & belle tauole, le
 quali ottimamente si pianano, delle quali si fanno ac-
 conciamente molte opere. Delle pere, alcune son sal-
 uatiche, alcune domestiche. Le saluatiche son piu fred-
 de, piu dure, & piu secche, & piu sono aspre che le do-
 mestiche. Et di nuouo, delle pere alcune son acerbe laz-
 ze, & alcune son mature dolci. Le acerbe lazze, quasi
 tutte son di natura delle saluatiche, & confortano lo
 stomaco,

Stomaco, & costringono il uentre, & son fredde & secche, & piu conuenueuole a uso di medicina, ch'a mangiare, & però lo huomo si dee ingegnare si ch'elle lascino la asprezza & diuentin morbide, cioè che si lessino, o che s'appicchino sopra il fumo d'acqua calda, o coperte di pasta s'arrostischino, o si condischino con mele.

Dice Plateario che le pere o crude o cotte, ristringono il uentre, & se son cotte nell'acqua piauana & poste sopra la bocca dello stomaco, costringono il uomito colerico, & poste sopra il pettignone costringono il flusso del sangue. Le pere dolci mature son di temperata complessione, perciocche son men fredde di tutte l'altre, per laqual cosa riscaldano & accrescono la digestion, & uagliano in coloro i cui stomachi son di complession fredda & secca. Hanno le pere questa proprietà, che se si cuociono co funghi rimuouon loro ogni nocimento, & massimamente se son saluati che per l'asprezza loro. La cenere dell'arboro del pero saluatico beuuta, ual molto a coloro che hanno male per hauer mangiato funghi. Le foglie de peri & i rami son solamente stitiche, ma la lazzità delle pere è mischiata con dolcezza acquidosa. Dice Auicenna che le pere saluatiche secche saldano le ferite.

Prugno.

Cap. XXI.

IL Prugno è arboro conosciuto, & son di piu fatte, perciocche alcuno è domestico & alcuno saluatico, de domestici, alcuni fanno le prugne bianche, alcuni nere, & alcuni rosse. Desidera principalmente l'aere

Piet. Cres.

Bb

tepido et puo sostenero assai acconciamente il freddo.
 Si allegra del luogo humido et grasso et somigliante-
 mente de luoghi sassosi & ghiarosi, & ricusa il leta-
 me, percioche egli per questo fa i frutti uerminosi &
 caduchi. Si piantano co' suoi ossi nell'autunno del me-
 se di Nouembre, nel terreno ben letamato & lauora-
 to, & si deono metter sotterra due palmi o poco meno,
 & si pongono anco i suoi noccioli del mese di Febraio;
 ma allora si deono macerar per tre giorni in liscia, ac-
 cioche sieno astretti a germinar tosto, alla qual cosa fa-
 rà prò, se si nutriranno nel semenzajo, accioche poi
 passati due anni si trasponghino. Si pongono di que-
 medesimi mesi, & le piante che noi prenderemo dalle
 radici, o dalla corteccia della madre delle radici, si im-
 piastreranno di letame quando le porremo. Questo
 arboro non ricerca molto le sue fosse profonde, per-
 cioche non ficca troppo a dentro le sue radici, ne si
 cura anco di molto grandi spatij, percioche poco s'im-
 pediscono insieme. S'innesta in se medesimo, nel per-
 sico, & nel mandorlo, ma lo fa tralignare & diuen-
 tar picciolo, & riceue in se il mandorlo & il melo se-
 condo alcuni & il meliaco. Il suo innestameto si fa nel
 la fin di Marzo, o del mese di Gennaio, innanzi che la
 sua gomma incominci a lagrimare. Ma io ho spesse
 uolte prouato che egli uiene anco bene del mese di Fe-
 braio. S'aiuta con adacquarlo spesso & cauarlo, & si
 deono stirpar dalla radice i rampolli, fuor solamente i
 diritti che si serbono per far piante. Si forma si che
 egli habbia un sol pedale non molto leuato da terra.

S'il prugno fosse infermo, si dee metter alle sue radici morchia temperata egualmente con acqua, o cenere di forno & massimamente di fermenti, & se i frutti cadessero, ficca nelle radici forate con la trinuella del l'olinaastro, & s'egli patisse uermini o formiche, si curi come di sopra si è detto nel trattato comune de gli arbori. Le prugne si seccano al Sole, tagliate in tre o in quattro parti intorno al nocciolo. Altri tuffano le prugne nuouamente raccolte, nell'acqua marina, o nell'acqua calda, & poi cauatele fuori, le fanno seccar nel forno o al Sole. De prugni si fanno siepi utili & buone, perciocche con la sua spessa pullulatione, le fanno spesse & forti, & fruttificano abundantemente, & quando si tagliano due, tre, o quattro anni, la sciatine alcuni rari, apparecchiano molti pali da uigne, & sodisfanno per fuoco abundantemente. Ma accioche si habbia copia abundante di diuersi prugni per far le siepi, non sarà cosa piu utile che mandar nel tempo che le prugne si maturano, i fanciulli o i seruenti in piazza oue si uendono le prugne, & si mangiano da poveri, iquali ricogliano tutti i noccioli di tutte le generationi ch'essi trouano, iquali seccati, si serbino per piantare a suoi tempi. De quali se ne possono metter nel semenzaio quattro o sei insieme, accioche quando saranno appresi, si trasportino alle fascine delle siepi & a solchi. Le prugne nutriscono poco & le bianche son dure a smaltire, son nociue all' stomaco, ma un poco solutiue, & però quando son grosse non si deono mangiare se non grandi, & perfettamente mature.

nell'arborio, & delle prugne nere, alcune son domestiche, & alcune saluatiche, & delle domestiche altre son nere perfettamente mature & dolci, & altre crude o acerbe, altre uerdi & aspre, & altre rosse cioè mezzane tra le predette. Le nere perfettamente mature & dolci son men fredde & piu humide, percioche la lor freddezza è nel principio del primo grado, & la humidità nel fine. Nondimeno Plateario dice che son fredde & humide nel secondo grado. Et Auicenna dice che son fredde nel principio del secondo & humide nel fin del terzo. Fanno lo stomaco humido, amollano il uentre, & dissolouono la collora rossa & la mandon fuori, nondimeno se noi l'usiamo troppo nucono allo stomaco. Ma le crude, dure, uerdi, & aspre, son pessime nella medicina & nel cibo, percioch' il duro è molto nocino allo stomaco, & non nutrisce & affatica. Ma le rosse son piu fredde & meno humide. Le saluatiche son troppo stitice, & però uagliano alla diarrea & alla dissenteria, & alcuni le ricogliono mature, & le fendono per lo mezo, & le seccano al Sole, et poi le bagnano con aceto, & le ripongono in uaso, et queste piu che le secche hanno uirtù di rinfrescare & di mitigare l'interiora. Onde uagliano nelle febbri acute, & nelle acute infermità, et allo storgimento del uentre per humor collerico, & se son uerdi, si dieno a mangiare, & se son secche si cuocino in acqua, & si mangino le prugne, & si bea l'acqua. Dice Auicenna, che la sua gomma è sottigliatina, incisina, & conglutinatina, et però salda le ferite, et quando si frega la bocca

con le foglie delle prugne si uietà che non uenga il flus-
so all'uuola & alle amigdale in gola. La gomma è buo-
na per gli scrittori, come dice Isidoro.

Persico.

Cap. XXII.

IL Persico è arboro conosciuto, & assai tosto cre-
sce, et uiue. poco tempo. Fanno in qualunque luogo,
ma se sono in aere caldo, & in terreno arenoso et hu-
mido, i frutti et le foglie son migliori et duran piu, ma
ne luoghi freddi et massimamente uentosi, periscono,
se non saran difesi da qualche riparo. Si debbono por-
re in pastino i noccioli di persico del mese di Nouem-
bre ne luoghi caldi, ne gli altri di Gennaio lunghi l'un
dall'altro uno, o due piedi, & quando le piante uì sa-
ranno crestiute, si trasponghino, ne si sotterrino (secon-
do Palladio) piu di due o di tre palmi. Mentre ch'ì ger-
mugli son teneri, bisogna cauar loro spesso le herbe dat-
torno. Le piante di due anni si possono acconciamente
trasporre in picciola fossa, ne si deono porre troppo di
lungi l'una dall'altra, accioche essendo insieme schifino
il caldo del Sole. S'innesta ne luoghi freddi di Gennaio
o di Febraio, ne caldi di Nouembre, massimamente ui-
cino a terra, essendoni stati foltissimi rampolli, & ap-
presso all'arboro, o al pedale, percioche le cime o non
terranno, o tenèdo non potran durar lungamente. S'in-
nеста nel mandorlo & nel prugno d'Aprile o di Mag-
gio ne luoghi caldi, ma in Italia si puo inocchiare (che
si dice anco impiastrare) del mese di Maggio o di Giu-
gno, tagliato di sopra il tronco, et impiastrate molte

gemme, a quel modo che di sopra s'è detto . Ma io ho trouato che l'innestamento fatto nel prugno del mese di Febraio s'è ottimamente appreso . Si dee aprir la terra intorno alle barbe loro nell'autunno, & si debbono letamare con le lor medesime foglie . Bisogna anco potarle per modo che si rimuouino solamente le uerghe putride & corrotte, percioche se noi tagliassimo qualche cosa uerde, si seccano come dice Palladio . Ma appresso noi l'esperientia è in contrario, percioche se si taglieranno i rami uerdi nati in luogo non conueneuole, l'arbore diuenta piu bello & migliore, ma forse che nel suo paese, i luoghi erano troppo caldi . Questo arbore si secca per lo caldo del Sole, & però s'aiuti col spesso ammontargli la terra da pie, & adacquarlo ogni giorno sul ter-
di, & si difenda con riparo che gli faccia ombra come dice Palladio . Laqual cosa io intendo ne luoghi, che sono troppo secchi & troppo caldi, percioche nelle nostre contrade che son temperate non ha bisogno di questi aiuti . Dee hauer un sol pedale poco leuato da terra : Se l'arbore è infermo, bisogna annaffiarlo con feccia di uin uecchio mescolata cō acqua . Contra le brine s'aiuti col letame, o con la feccia del uino con l'acqua, come si disse pur hora, con acqua oue sia cotta faua, & sia meglio come dice Palladio . S'egli fosse impedito da uermi, la cenere mescolata con la morchia gli ammazzerà, o ueramente orina di Bue mescolata con una terza parte d'aceto . Se i frutti hanno questo difetto di cadere, scoperte le sue radici, ui si
ficchi

ficchi dentro, o nel pedale, un conio di Lentisco o di Ter-
rebinto come dice Palladio, o ueramente triuellato nel
mezo, ui si cacci un palo di Salcio. Se l'arboro farà
frutti rugosi o putridi, si dee tagliar la corteccia da
basso all'intorno, & poi che ne sarà uscito un poco di hu-
more, si cuopra la piaga, o con argilla, o con loto im-
pagliato. Si dice che lo sparto attaccato al persico è
buono a guardarlo da ogni uitio. Le persiche si con-
seruano, se cauattine i noccioli, si mettono nel mele, &
diuentono di buon sapore. Si dice anco, che si conserva-
no, se empiendo con una gocciola di pece il suo buco, si
ripongono in un uaso serrato. Le persiche son fredde,
& humide in secondo grado, generano flemma, & si
deono mangiare a digiuno, & appresso si dee bere uin
puro, uecchio, & odorifero. Le persiche si diuidono in
due maniere, percioche alcune son grosse morbide, &
queste son piu acquose cioè fredde & humide. Et alcu-
ne son picciole, sode & dure, & queste son piu terre-
stri cioè piu fredde, & a un certo modo, secche & mas-
simamente se non saranno mature perfettamente nel-
l'arboro, o che del tutto sieno acerbe & crude. Il sugo
delle sue foglie beuuto manda fuori i uermi cucurbiti-
ni, fa il medesimo, se di quel medesimo sugo, si farà im-
piastro sul bellico, & secondo Auicenna, il sugo delle
foglie messo negli orecchi ammazza i uermini. Ma-
ture son buone allo stomaco & hāno uirtù di ritornar
l'appetito. Et non bisogna mangiarle innanzi ad altro ci-
bo, pcioche lo corrōpono, ma si deono mangiare innāzi
secche, tardi si smaltiscono, e non son di buō nutrimento,

anchora ch' elle molto nutrischino: Mature, ammorbidiscono il uentre, et non mature lo costringono.

Palma.

Cap. XXIII.

LA Palma è arboro che produce i Dattoli, et desidera aere caldo, o temperato, percioche nel clima caldo, matura il suo frutto innanzi al uerno, ma nel freddo, ch'è nel quinto o nel sesto clima, non lo matura se non dopo il uerno, nel principio della Primavera, o della state dell'anno seguente, ma intorno al settimo clima pulula, ma per lo freddo non alligna, ma piu uera cosa è a dire, che nel sesto clima non uiua, et nel quinto malagenolmente. Richiede terra sabbionosa et soluta, percioche è manifesto ch' il luogo doue nascono le palme per se medesime, non è utile quasi a frutto alcuno. Si pianta con le piante del mese d' Aprile o di Maggio, in modo però che quando si pone la pianta, ui si metta o intorno o sotto terra grassa. Si pianta parimente col seme o co noccioli de dattoli non uecchi, ma freschi et grassi del mese d' Ottobre, nel cui semenzaio bisogna mescolar della cenere della terra. Nondimeno si dee notare, che la palma che cresce d' un sol nocciolo, a pena alligna, ma piu tosto di molti posti insieme, et questo auiene, percioche la pianta che nasce d' un solo è tanto debole, che non puo far tronco che potesse portar arboro. Ma nascendo molte piante insieme, et per la strettezza dell' una con l' altra serrate, fanno et compiono il pedal di quell' arboro.

Et

Et auegna ch' i nocciuoli, & i semi dell'altre piante habbiano la uirtù pullulatiua, alcune di sopra, alcune da basso, alcune intorno, & alcune nel mezzo, nondimeno il nocciuolo della palma ch' è lo osso del Dattilo, la ha quasi sul dorso, & quini è un pertugio stretto, & alquanto lungo, per lo quale il suo germoglio esce fuori. La onde il suo ottimo piantare è, che questi nocciuoli si mettano in un sacchetto di tela nel sabbione, & il pertugio dell'uno (per quanto piu si potrà) s'accosti & aggiunga al pertugio dell'altro, & allora la potenza di molte piante insieme congiunte, faranno l'arbore piu perfetto. percioche la palma d'una sola potenza & uirtù non diuene a perfettione, si per lo sesso ch' è distinto piu in lei che in tutte l'altre piante, & si per la debolezza del legno. Oltre a ciò, la palma ch' è maschia non fa mai frutto, ma se si pianta appresso la femina, si inchina a essa, per modo che si toccano insieme i rami del maschio con la femina, & il biforcamento de rami della femina, costringe i rami del maschio, & allora le palme ritte si partono l'una dall'altra, e la femina in quel tempo concipe, non sostanza alcuna del maschio, ma la sua propria uirtù. Questo medesimo dimostra l'effetto che fanno anco i uillani, percioche quando il maschio & la femina son poste di lungi l'uno dall'altro, tirano i rami del maschio & gli pongono sopra la femina, & ella gli stringe nelle sue forcelle & concipe di loro. Ma quando la femina è carica del frutto, per un uento che mena lo spirito & lo humor del maschio sopra il frutto

della femina, si maturano i frutti; ma non è da immaginar si che la femina habbia bisogno di questa impregnatione & maturatione, quando la pianta s'apprende & nasce di piu semi, percioch' ella ha in se piu piante maschie in sostanza & in uirtù. Si dee trasportar la pianta d'uno anno o di due del mese di Giugno, & nel cominciamento di Luglio. Si scalzi spesso, accioche con lo spesso adacquamento uinca gli ardori della State. L'acque alquanto salate fanno prò alla palma. Se l'arbore è infermo si conuiene cauar intorno, & metterui feccia di uin uecchio, & tagliar il souerchio capellamento delle sue barbe, o ueramente metter un conio di salcio nelle sue radici. Questo arbore cresce malagenolmente, & uiue lunghissimo tempo, & non fa frutti innanzi a cento anni, come dice Plinio. Et si dee sapere ch' i frutti de Dattoli non pendono per i picciuoli da rami, ma hanno piu tosto certe sedie, per le quali stanno senza altro mezo ne rami. Et quel ch'è marauiglioso a uedere, produce in una boccia i suoi frutti & i suoi rami ne quali consistono i suoi frutti, il qual guscio non si apre dalla parte di sopra, come si fa la boccia della rosa & del Giglio & di molti altri fiori, ma s'aprono di sotto dalla parte del ramo, & caggiono, poi che sono usciti i dattoli & i rami sopra i quali essi erano, in quel modo che s'apre la boccia del papauero & del porro. Nella sommità di questo arbore è un ricettacolo nel quale è la sostanza molle, la qual s'approssima molto alla sostanza del dattolo, la quale come si taglia, la palma si secca. I dattoli son caldi & humidi
nel

nel secondo grado, generano sangue grosso, & si smaltiscono malageuolmente: nondimeno si smaltiscono meglio che i fichi secchi, & prouocano piu l'orina, ma coloro che gli costumano di mangiare, patiscono constringimento, durezza, grossezza, & enfiamento di fegato, & di milza. Son nociui a denti & alle gengiue, & fanno dolor nella bocca dello stomaco.

Pino.

Cap. XXIIII.

IL Pino è arboro conosciuto, & si crede che sia utile a tutte le cose che sotto esso crescono, Ama luogo magro & spesse uolte marino, & si truoua grande & robusto, tra monti & tra sassi. Gli arbori ne luoghi humidi & uentosi diuengon maggiori, ma a questa generation di arbori, tu darai quelle pianure o quei monti, i quali non possono ad altri arbori esser utili. Arerai adunque quei cotai luoghi con ogni diligenza, & purgheraili, & ui spargerai il seme come si fa del formento, & poi lo coprirai leggiermente col sarchiello, ne si dee nasconder piu d'un palmo, & nati non si trasportano, percioche non s'appigliano cosi ageuolmente, e a pena crescono, ne si taglino in alcun tempo, percioche si muoiono, e in luogo delle radici o de rami tagliati, non nasce altra pianta. Si semina co suoi noccioli, macerati per tre dì nell'acqua, del mese d'Ottobre, o di Nouèbre, ne paesi caldi o secchi: ma ne freddi, et ne gli humidi, di Febraio et di Marzo. Alcuni dicono che il frutto del pino si domestica col trasportarlo, & fannolo in questa maniera, che prima sotterano molti semi in

uaselli ripieni di letame & di terra & poi che saranno cresciuti, lasciato quello che sarà piu saldo, liuano uia tutti gli altri, & peruenuta poi a debito crescimento, traspongono la pianta di tre anni con tutti i uaselli, i quali rotti nella fossa, fanno agio alla pianta che possa distendere le sue radici, mescolandoui tuttaua sterco di caualla. Si dee nondimeno hauer cura, che la radice che è una sola & diritta, si possa fino alla sua sommità trasporre intera & senza lesione. Mentre che la pianta è tenera si dee difendere ch' il terreno non sia scalpicciato & affodato dal caminar delle bestie. Il potar le piante nouelle del pino, le promoue in tanto ch' elle crescono in doppio. Si dice anco che sotto la corteccia loro nascono ageuolmente uermini che rodono il legno & lo guastano, & però se si spoglierà spesso delle sue cortecce, durerà piu lungo tempo. Le pine possono star sù l' arboro fino al mese di Nouembre, & le piu mature si debbono corre prima che i pinocchi si mostrino, i quali se non si purgano, non possono lungamente durare. Nondimeno alcuni affermano che si conseruano in uasi nuoui cotti & ripieni di terra co suoi gusci. La pina è humida & calda nel secondo grado, & secondo Auicenna, è calda & humida nel terzo grado. E' ottimo cibo per coloro che hanno difetto ne membri spirituali, & che hanno postema di freddo humore, a gli asmatici & che hanno la tosse secca. Accresce il sangue a gli Ethici & a consumati, prouoca la libidine, & si puo per se medesima dare o con sciropo, o con lettuario, o ne cibi.

La corteccia di fuori, ual contra la tosse, allora che la pina si lieua dall' arboro, se si cuoce bene in acqua, & poi si metta sopra i carboni accesi, per modo che l' infermo riceua il fumo.

Pepe.

Cap. XXV.

L' ARBORO Del Pepe è picciolo, & nasce, & ottimamente fruttifica sotto il Cancro, & nel primo Clima oue è molta ardenza di Sole, & massimamente nel monte Cauaso, come dice Isidoro. Dice anco ch' i serpenti fanno la guardia alle sue selue: ma gli habitanti di quelle contrade, nel tempo della sua maturezza abbruciano le selue, & i serpenti fuggono, & però le granella del pepe che eran naturalmente bianche, diuentano nere & rugose. Ma Dioscoride dice che quando i Saracini lo hanno raccolto, lo mettono nel forno, perche si gli toglia la uirtù generatiua, accioche non si possi seminar in alcun' altra parte del mondo. Nasce etiandio ne luoghi temperati, ma non uifa frutto, & però piantarlo appresso noi, non è di utilità alcuna. Il pepe è caldo & secco nel terzo grado. Ha uirtù di dissoluere, & di consumare. La sua poluere posta al naso, prouoca lo Sternuto, e mondifica il cerebro dalla superfluità flemmatica. Il uino della sua decottione & de fichi secchi, mondifica i membri spirituali dallo humor glutinoso, & ual marauigliosamente contra l' asma fredda. La sua poluere data co fichi, conforta la digestione. L' uso del pepe non è buono a sanguigni, ne a collerici, percioche

dissolue, e qualche uolta fa lebbra. Oltre a ciò, la sua poluere posta sopra la carne, la rode. Dice Auicenna che posta nel palato con mele, uale alla schirantia, & mondifica il polmone. Beuuta con l'aceto, & fregata, è buona alle posteme della milza. Prouoca l'orina, & manda fuori la creatura, & dopo il coito corrompe la creatura con la sua fortezza.

Quercia, Rouere, Cerro. Cap. XXVI.

LA Quercia, il Rouere & il Cerro, sono arbori grandi, & quasi d'una medesima natura, & hanno molta somiglianza nella saldezza & nella durezza del legno & nella forma delle foglie & de' frutti per cioche tutte producono ghiande, & tutte fanno molte radici grandi & profonde, ma sono differenti nella forma dell'arbor, per cioche la quercia fa corto pedale, & i rami grandi sparsi da tutti i lati. Il Rouere fa il tronco diritto & alto, ma con manco rami. ma il cerro fa il pedale lunghissimo & molto diritto con pochi rami. Questi arbori uogliono torresoda o mezzana, & montuosa, o a monti uicina, & fuggono la risoluta, l'acquosa & massimamente la sabbionosa. Si seminano con le lor ghiande nel semenzaio, o ne campi, o nelle ripe de' fossati del mese di Gennaio & di Febbraio, & etiandio di Novembre. Si ricogliono le ghiande nel tempo ch'elle caggiono mature dall'arbor, & sicche al Sole si serbano per cibo de' porci, a quali egli è assai conuenueole per mangiare. Tutti i predetti arbori durano lungamente ne lauorij fatti sotterra &
sopra

sopra terra è ottimo il rouere, ma gli altri due son men buoni. Le ghiande son fredde nel primo grado, & secche nel secondo, non l'usiamo per cibo di huomini; ma son solamente buone a porci, percioche son contrarie alla digestione, & indurano il uentre & però uagliano alla dissenteria, all'ulcere delle budella, & al flusso del sangue, ma tuttauia prouocano l'orina & nutriscono il corpo, quasi come certi grani & discendono tardi dello stomaco, & fanno dolor di capo per lo fumo loro che ascende dallo stomaco. La sua superficie è molto stitica, & simigliantemente le galle d'essi arbori, onde uagliano al flusso del sangue delle donne. Inoltre, l'impiaastro fatto d'esse, si conuiene alle ferite de gli intestini. Abbruciate et posta la poluere loro nel luogo della ferita, dissecca gli humori putridi, & che quini scolano. Dice Auicenna che le lor foglie sono molto stitice, & il frutto della ghianda conferisce nel principio alle posteme calde. Oltre a ciò le foglie delle ghiande fanno ristringer & saldar le piaghe, quando si pestano & si poluerizzano sopra le predette piaghe, & le lor galle si fregano con l'aceto sopra l'impetigine, & la rimuouono, & la lor poluere si sparge sopra l'acqua, & si bee contra alle piaghe de gli intestini, & al flusso antico, & similmente quando si mette nelle medicine, è conuenenuole a questa operatione.

Sorbo.

Cap. XXVII.

IL Sorbo è arboro conosciuto, il cui frutto è di due

maniere, cioè un picciolo ritondo, & questo nasce dalla femina, & l'altro maggiore, ma un poco lungo & acuto, ilqual nasce dal maschio. Ama i luoghi humidi & uicini a freddi, & si diletta piu de monti & de luoghi uicini a monti, che delle ualli rimosse da monti. Desidera il suolo grassissimo, della qual cosa è inditio ch'egli nasce in qualunque luogo in abbondanza. Si seminano acconciamente di Gennaio, di Febraio, & di Marzo, ne luoghi freddi, ma ne caldi d'Ottobre, & di Nouembre, di modo che si disponghino nel semenzaio le sorbe mature. Et chile uorrà por con le piante, ne potrà far a sua uolontà, purché le disponga, ne luoghi temperati di Gennaio, & di Febraio, & ne freddi uscendo il Marzo. La pianta si dee trasporre quando ella è robusta. Desidera le fosse alte, & gli spatij lontani, accioche, con suo gran prò dimenata da uenti, diuenga grande. S'innestano i sorbi del mese d'Aprile, o nell'ultimo di Marzo, nel cotogno, & nella spinalba (ancora ch'egli ui cresca poco) sotto la corteccia, & nel pedale. & si puo etiandio, si come io penso, innestar acconciamente ne meli. Ha piacer d'esser adacquato ne tempi secchi, & d'esser cauato spesso. Si dee formar sì ch'egli habbia un solo pedale, leuato da terra intorno a dieci o dodici piedi. S'egli patisce uermini molesti, rossi, & pelosi che nascono in esso, & sogliono roder le sue midolle, dice Palladio che se ne debbono cauar alcuni senz'offesa dell'arbore, & quini presso abbruciarli, percioche si crede, che gli altri per quel fuoco si fuggano. Le sorbe si saluano a questo

questo modo. Ricolte le piu dure, & riposte, come si comincino a maturare, si deono mettere in Orciuoli di terra & empierli, & di sopra si deono coprir di gesso, & si sotterrano poi in una fossa fatta due piedi a dentro, in luogo secco & al Sole con la bocca all'ingiu, & di sopra si calca la terra spesso. Inoltre, tagliate in tre parti, si seccano al Sole & si serbano, oueramente si diuidono pel mezo & si seccano, & quando si uorranno usare, si macerino con acqua bollente, & ritornano di piaceuol sapore. Alcuni ricoltele uerdi co suoi picciuoli, l'appiccano in luoghi ombrosi, & secche. Delle sorbe mature si fa uino, si come delle pere. Il legno del sorbo è saldo, & non coreggioso, ma ageuolmente si rompe, la onde ottimamente si piana & pulisce. Et però è molto conueneuole a lauori de uasi, de gli scrigni, & delle tauole che richiegono la faccia di sopra tersa & pulita, nondimeno il suo legno è rosso. La sorba è fredda & secca, & costrettina del uentre, ancora che ella sia perfettamente matura.

Giuggiolo.

Cap. XXVIII.

Il Giuggiolo è un certo arboro picciolo molto scabroso, le cui molte foglie serrate insieme, son quasi come un ramuscello, & insiememente caggiono nel tempo del Verno dall'arboro. Il suo frutto è somigliante alle boccie delle rose, o al frutto de gli uliui, & ha solamente un nocciuolo. Il suo legno di dentro è rosso, & molto bello & saldo, & però se ne fanno stormen-

ti musicali & spetialmente cetera che son molto buone. Desidera aere temperato, & non teme del freddo, & s'allegria in terra grassa & soluta. Si semina co suoi nocciuoli nel semenzaio del mese di Novembre, & di Febraio, diligentemente seminati & nutriti, & quando saranno cresciuti si trasporgono di due anni o di tre. Si pone anco con le piante nate sopra le radici della madre. Io penso che si possa innestiar nella spinalba, & forse nel prugno del mese di Febraio & di Marzo nel legno secco. Si forma sì che habbia un solo pedale, leuato da terra intorno a sei piedi. Le giuggiole si ricogliono nel tempo della vendemmia, quando mostrano rossezza o uarietà di colori. Le quali sono assai diletteuoli a mangiare, nondimeno durano poco.

Ginepro. Cap. XXIX.

IL Ginebro è un'arbuscello picciolo assai conosciuto che desidera aere caldo & temperato, & terra arenosa, & soluta, & quasi sterile. Nasce massimamente & fruttifica nel lito del mare, o ne monti quasi sterili, ne quali è terra soluta che si chiama limia. Non uive ne luoghi molto acquosi, ne nelle ualli, percioche si corrompe per la troppo humidità & si sostenta con nutrimento humido & secco. Di questa arbuscello due son le maniere, cioè il maschio, il qual si liena in alto, & fruttifica molto poco, & la femina, la qual serpendo quasi per terra, spande i suoi rami, & la qual
per

per marauiglioso modo, quasi tutto il tempo dell'anno fruttifica, & matura il frutto. Si ha anco un'altra maniera di ginepri piu belli assai & migliori, il frutto de quali è rosso & grosso come una picciola ciriegia, ma il frutto delle sopradette generationi è picciolo & nero. Questo arbuscello è saluatico, & nasce ne detti luoghi per se medesimo, nondimeno chi desidera di piantarne, li pianti co suoi nocciuoli, o ueramente traporti oue egli uorrà, le picciole piante leuate dal luogo dalla madre, ne metta molto sotterra le sue radici. Non s'allegria d'esser cauato, se il luogo perauentura non fosse troppo ardente & riarso. Si dee seminar del mese di Febraio o di Marzo. Non bisogna potarlo ne formarlo, se perauentura non uolesse già alcuno mandar in alto il maschio per suo diletto. Si ricoglie il suo frutto, quando confessa la sua maturità con la nerezza, o con la rossezza. Il suo legno è rosso, bello, & a un certo modo uario, & odorifero. Si conuiene per gli schidioni, perciocche conferisce col suo sapore alle carni che s'arrostiscono ne gli schidioni. Si fanno parimente cucchiari assai belli. Il suo frutto caldo & secco & ual molto contra la tossa fredda, cotto in uino & mangiato, quando si mangi il frutto & si bea il uino. I suoi rami, con le foglie & co frutti, cotti in acqua o in uino, & posti col uino o con l'acqua nel uaso che habbia la muffa, & turato il cocchio ne, & dirizzati nel uaso, marauigliosamente lo liberano dalla muffa, dandogli odore & sapor lodabile & buono.

COMINCIA VN'ALTRA PARTE
di questo Quinto Libro, de gli arbori
nō fruttiferi, & d'ogni loro utilità.

DI Sopra s'è detto a bastanza de gli arbori fruttiferi, & del cultiuamento & dell'utilità loro. Hora si dirà breuemente di tutti gli arbori, & di tutti gli sterpi che non fruttificano, iquali si ritrouano nelle nostre contrade, & dell'utilità loro secondo l'ordine medesimo dell'alfabeto.

Abeto.

Cap. XXX.

L'ABETO, la Piella, et il Larice, son quasi una cosa medesima, & non si cultiuano, & fanno ben nell'alpi, & ne luoghi neuosi, & tutte marauigliosamente si leuano in alto. Hanno le foglie uerdi d'ogni tempo, Si fanno di essi Arbori & Antenne da Navi grandi, per le quali non potrebbero bastare alcuno altro arboro. Sono ottimi in tutti i lauori asciutti de gli edifici, percioche son leggieri, durabili, & forti, & le assi fatte di quelli ornano in ciascuna parte le magioni. Se ne fanno anco uasi da uino cosi piccioli come grandi, ma il uino ageuolmente in cotai uasi si muta in aceto. Ma il Larice è spetialmente buono per far secchie, nelle quali si porta l'acqua, percioche l'abeto & la Piella ageuolmente si corrompe dall'acqua.

Lontano.

Cap. XXXI.

IL Lontano che si chiama Alno, è arboro che
non

non si coltiua; ma si diletta spetialmente de luoghi palustri & acquosi. E' legno inutile per le fabriche, ma necessario, se si debbono far le fondamenta co pali ne luoghi humidi, percioche fitto uerde sotterra, instantamente mette le radici, & ingrossato per piu pali prossimamente posti & ridotti in un corpo, fa fortissime & lungamente durabili fondamenta. Se ne fanno anco conueneuolmente taglieri & catini, i quali rare uolte si fendono.

Apero.

Cap. XXXII.

L'APERÒ è uno arbor molto grande che si truoua nell'alpi, del quale si fanno nappi, catini & altre cose, & taglieri, & uiuole da sonare, & ogni altra opera delicata, percioche il suo legno è bianco, & sodo & diuenta molto pulito, ma i suoi catini ageuolmente si fendono per lo caldo, se non fossero fatti di quartino, cioè di legno fesso in quattro parti, o di nodoso, cioè di radice neruosa.

Auornio.

Cap. XXXIII.

L'AUORNIO è arbor picciolo, ilquale simigliantemente nasce nell'alpi. La cui corteccia di mezzo, data nel mangiare o nel bere, allarga il uentre marauigliosamente.

Agno Casto.

Cap. XXXIIII.

L'AGNO Casto è un bronco, cioè un'arbuscello picciolo che si truoua uerde d'ogni tempo, ne luoghi

acquisti più, & ne secchi meno, & il suo legno è duro,
 & le sue foglie sono come le foglie de gli uliui, ma più
 morbidi. E' caldo & secco nel terzo grado. & secon-
 do Auicenna è caldo nel primo, & secco nel secondo.
 I fiori & le foglie si confanno ad uso di medicina, e più
 i fiori che le foglie, & i suoi fiori son quegli che si chia-
 mano agno casto, i quali si ricogliono nella Prima-
 uera, & si serbano solamente per tutto l'anno, & son
 di maggiore efficacia uerdi che secchi. Si chiama agno
 casto, percioche reprimendo la libidine, rende casto co-
 lui che lo porta come un' agnello, percioche fatto letto
 delle foglie, stringe la libidine, uetando il corrompersi
 & il dirizzar della uerga come dice Auicenna. Si fa
 anco fomento della acqua della sua decottione alle par-
 ti genitali, & si bee il suo sugo. Contra la gomorraea,
 si cuoca un poco di castorio nel suo sugo, & si dia a be-
 re. Similmente si cuocino in aceto le sue foglie, aggiun-
 to del castorio, & si impiastrino i genitali. Et nota che
 alcune cose spengono la libidine, facendo la sperma spes-
 sa, come è il seme della lattuga, il psillio, i citriuoli, i
 melloni, i cocomeri, le zucche, la porcellana, la scar-
 uola, l'aceto, la canfora & simiglianti cose. Et alcune
 altre sono che debilitano gli spiriti & consumano la
 sperma, come la ruta, la maggiorana, l'agnocasto, il
 comino, il calamento, & l'aneto, percioche queste co-
 se sono calde & apritiue et distruggono la uentosità.
 Inoltre il fomento fatto dell'acqua della decottion del
 l'agno casto, disicca le superfluità della matrice, &
 restringe la sua bocca. Contra la litargia ual la decot-
 tion

tion dell' agno casto, dell' appio, & della salua, nell' acqua salsa, se di quella si fregherà fortemente la parte di dietro del capo. Dice Auicenna che se ce ne farà suffumigio alla donna quando harà gran desiderio d' usar carnalmente con lo huomo, guarirà, & le sue foglie scacciano gli animali uelenosi.

Bosso. Cap. XXXV.

I L Bosso è arboro che ha legno durissimo, giallo, & bellissimo, ilquale è sempre uestito di belle foglie uerdi, delle quali le gionanette fanno ghirlande, & si puo non solamente piantar, se si pongono le picciole pianticelle diradicate & diuelte dal pedal della madre, ma etianodio se si ficchino i suoi rami in terra, rimosse le foglie. La raschiatura di questo legno, perciocchè è fredda & secca, cotta in acqua di pozzo, costringe il cadimento de capelli come dice Dioscoride. Tigne etianodio i capelli, se si lauano con la sua decoctione. Del suo legno si fanno ottimi pettini, & cucchiali, & manichi di coltello, & scacchi, & tauolelle di cera, & ogni bellissima opera che richiegga bellissimo legno da intagliare, perciocchè ritiene acconciamente ogni qualunque forma.

Brillo. Cap. XXXVI.

I L Brillo è un picciolo arboscello, il qual nasce nella arena de fiumi, & fa molte belle uerghe che si colgono del mese d' Aprile quando il sugo si moue in quelle, & si sbucciano, & se ne fanno corbe, et gabbie

da uccelli, & da seccar cascio, & canestri ne quali si portano il pane, & le frutte. Si fanno anco delle sue radici bellissimi carnieri, & se ne legano i manichi delle falci & de falcinelli, i quali son necessarij a tagliar legni, & a potar le uigne.

Cipresso. Cap. XXXVII.

IL Cipresso è arboro grande, & bello, & sempre uestito di frondi, & però uolentieri si pianta ne chiostru de monachi, & de frati, & il suo legno è molto odorifero, & bello, del quale si fanno bellissime & odorifere tauole, lequali gli huomini pongono uolentieri ne fondi de gli strumenti da sonare, come nel liuto, nella citera, & ne gli altri, & in tutte l'opere delicate. Questo arbore (come dice Auicenna) è caldo nel primo grado, & secco nel secondo, & alcuni dicono che è freddo. Le sue foglie, & le galle son stitiche, et le foglie rimouono la morfea, & saldano le ferite. La sua noce fa il simigliante, & conforta i nerui, & fortificano la mollificatione, & stringono il mollificamento, e la decoctione della sua note cō aceto mitiga il dolor de denti.

Canna. Cap. XXXVIII.

LA Canna è conosciuta. Desidera terra mezzanamente humida & grassa. I canneti si fanno in questo modo, cioè che lauorata ugualmente la terra, del mese di Febraio, & fatto picciolissime fosse un pie l'una di lungi dall'altra si sotterrano gli nouelli delle Canne per ciascuna fossa, & se la prouincia è calda

è calda & secca bisogna che si diputino a canneti, uallli humide, & abondeuoli d'acqua. Et se la regione è humida si deono ordinare in luoghi mezzani, ma che sieno soggetti al sugo delle uille. Zapponsi come le uigne, & con le marri si tagliano al pari della terra del mese d'Ottobre, & di Nouembre. Ma se ui sono cannetti antichi si sarchino del mese di Febraio & si cauino attorno ricidendo quelle cose che sono da purgar nella radice, cioè il fraciduccio & mal nato, & quelli che non anno occhi da germinare. Delle canne si fanno i pali, & le pertiche delle uigne, & le stuoie delle quali i poveri fanno parieti delle lor case. Et secondo Auicenna son di forte infreddamento, & le foglie della canna, le radici, & la cortecchia fanno prò all' Alopitia, & mandano uia le chiazze, & le macchie. Et la sua radice con la cipolla saluatica caua le cose che si ficcano nella carne. Et la lanugine laquale da il suo fiore, quando cade nello orecchio fa uenir sordità, perciò che ui si inuischia, & non esce.

Faggio.

Cap. XXXIX.

IL Faggio è arboro grande, che nasce nelle alpi, del qual si fanno ottime lantie, & asse di selle, & di libri, è anco utile ne gli edifici posto in luogo asciutto, ma nell'humido si corrompe. I sidoro dice che la gianza o uero il frutto del faggio è molto dolce & nutribile, & la sua midolla piace molto a i topi & ingrassa i giri, & è conuenueuole a tordi & a colombi & gli nutrisce, & fa la lor carne tenera a cuocere. La sostanza

maniere, cioè un picciolo ritondo, & questo nasce dalla femina, & l'altro maggiore, ma un poco lungo & acuto, ilqual nasce dal maschio. Ama i luoghi humidi & vicini a freddi, & si diletta piu de monti & de luoghi vicini a monti, che delle ualli rimosse da monti. Desidera il suolo grassissimo, della qual cosa è inditio ch'egli nasce in qualunque luogo in abbondanza. Si seminano acconciamente di Gennaio, di Febraio, & di Marzo, ne luoghi freddi, ma ne caldi d'Ottobre, & di Nouembre, di modo che si dispongino nel semenzaio le sorbe mature. Et chi le uorrà por con le piante, ne potrà far a sua uolontà, purché le disponga, ne luoghi temperati di Gennaio, & di Febraio, & ne freddi uscendo il Marzo. La pianta si dee trasporre quando ella è robusta. Desidera le fosse alte, & gli spatii lontani, accioche, con suo gran prò dimenata da uenti, diuenga grande. S'innestano i sorbi del mese d'Aprile, o nell'ultimo di Marzo, nel cotogno, & nella spinalba (ancora ch'egli ui cresca poco) sotto la cortecchia, & nel pedale. & si puo etiandio, si come io penso, innestar acconciamente ne meli. Ha piacer d'esser adacquato ne tempi secchi, & d'esser cauato spesso. Si dee formar sì ch'egli habbia un solo pedale, leuato da terra intorno a dieci o dodici piedi. S'egli patisce uermi molesti, rossi, & pelosi che nascono in esso, & sogliono roder le sue midolle, dice Palladio che se ne debbono cauare alcuni senz'offesa dell'arboro, & quini presso abbruciarli, percioche si crede, che gli altri per quel fuoco si fuggano. Le sorbe si saluano a questo

questo modo. Ricolte le piu dure, & riposte, come si comincino a maturare, si deono mettere in Orciuoli di terra & empierli, & di sopra si deono coprir di gesso, & si sotterrano poi in una fossa fatta due piedi a dentro, in luogo secco & al Sole con la bocca all'ingiù, & di sopra si calca la terra spessa. Inoltre, tagliate in tre parti, si seccano al Sole & si serbano, o ueramente si diuidono pel mezo & si seccano, & quando si uorranno usare, si macerino con acqua bollente, & ritornano di piaceuol sapore. Alcuni ricoltele uerdi co suoi picciuoli, l'appiccano in luoghi ombrosi, & secche. Delle sorbe mature si fa uino, si come delle pere. Il legno del sorbo è saldo, & non coreggioso, ma ageuolmente si rompe, la onde ottimamente si piana & pulisce. Et però è molto conuenueuole a lauori de uasi, de gli scrigni, & delle tauole che richiegono la faccia di sopra tersa & pulita, nondimeno il suo legno è rosso. La sorba è fredda & secca, & costrettina del uentre, ancora che ella sia perfettamente matura.

Giuggiolo.

Cap. XXVIII.

Il Giuggiolo è un certo arbore picciolo molto scabroso, le cui molte foglie serrate insieme, son quasi come un ramuscello, & insiememente caggiono nel tempo del Verno dall'arbore. Il suo frutto è somigliante alle boccie delle rose, o al frutto de gli uliui, & ha solamente un nocciuolo. Il suo legno di dentro è rosso, & molto bello & saldo, & però se ne fanno stormen-

Piet. Cres.

Cc

timusicali & spetialmente cetere che son molto buone. Desidera aere temperato, & non teme del freddo, & s'allegria in terra grassa & soluta. Si semina co suoi nocciuoli nel semenzaio del mese di Novembre, & di Febraio, diligentemente seminati & nutriti, & quando saranno cresciuti si traspongono di due anni o di tre. Si pone anco con le piante nate sopra le radici della madre. Io penso che si possa innestar nella spinalba, & forse nel prugno del mese di Febraio & di Marzo nel legno fesso. Si forma sì che habbia un solo pedale, leuato da terra intorno a sei piedi. Le giuggiole si ricogliono nel tempo della uendemmia, quando mostrano rossezza o uarietà di colori. Le quali sono assai dilettenoli a mangiare, nondimeno durano poco.

Ginepro. Cap. XXIX.

IL Ginebro è un'arbuscello picciolo assai conosciuto che desidera aere caldo & temperato, & terra arenosa, & soluta, & quasi sterile. Nasce massimamente & fruttifica nel lito del mare, o ne monti quasi sterili, ne quali è terra soluta che si chiama lima. Non uive ne luoghi molto acquosi, ne nelle ualli, percioche si corrompe per la troppo humidità & si sostenta con nutrimento humido & secco. Di questo arbuscello due son le maniere, cioè il maschio, il qual si liena in alto, & fruttifica molto poco, & la femina, la qual serpendo quasi per terra, spande i suoi rami, & la qual
per

per marauiglioso modo, quasi tutto il tempo dell'anno fruttifica, & matura il frutto. Si ha anco un'altra maniera di ginepri piu belli assai & migliori, il frutto de quali è rosso & grosso come una picciola ciriegia, ma il frutto delle sopradette generationi è picciolo & nero. Questo arbuscello è saluatico, & nasce ne detti luoghi per se medesimo, nondimeno chi desidera di piantarne, li pianti co suoi nocciuoli, o ueramente traportioue egli uorrà, le picciole piante leuate dal luogo dalla madre, ne metta molto sotterra le sue radici. Non s'allegria d'esser cauato, se il luogo perauentura non fosse troppo ardente & riarso. Si dee seminar del mese di Febraio o di Marzo. Non bisogna potarlo ne formarlo, se perauentura non uolesse già alcuno mandar in alto il maschio per suo diletto. Si ricoglie il suo frutto, quando confessa la sua maturità con la nerezza, o con la rossezza. Il suo legno è rosso, bello, & a un certo modo uario, & odorifero. Si conuiene per gli schidioni, percioche conferisce col suo sapore alle carni che s'arrostitiscono ne gli schidioni. Si fanno parimente cucchiai assai belli. Il suo frutto è caldo & secco & ual molto contra la tossa fredda, cotto in uino & mangiato, quando si mangi il frutto & si bea il uino. I suoi rami, con le foglie & co frutti, cotti in acqua o in uino, & posti col uino o con l'acqua nel uaso che habbia la muffa, & turato il cocchiu ne, & dirizzati nel uaso, marauigliosamente lo liberano dalla muffa, dandogli odore & sapor lodabile & buono.

DI T. CRESCENTIO

COMINCIA VN' ALTRA PARTE
di questo Quinto Libro, de gli arbori
nō fruttiferi, & d'ogni loro utilità.

DI Sopra s'è detto a bastanza de gli arbori fruttiferi, & del cultiuamento & dell'utilità loro. Hora si dirà breuemente di tutti gli arbori, & di tutti gli sterpi che non fruttificano, iquali si ritrouano nelle nostre contrade, & dell'utilità loro secondo l'ordine medesimo dell'alfabeto.

Abeto.

Cap. XXX.

L'ABETO, la Piella, et il Larice, son quasi una cosa medesima, & non si cultiuano, & fanno ben nell'alpi, & ne luoghi neuosi, & tutte marauigliosamente si leuano in alto. Hanno le foglie uerdi d'ogni tempo, Si fanno di essi Arbori & Antenne da Navi grandi, per le quali non potrebbero bastare alcuno altro arboro, Sono ottimi in tutti i lauori asciutti de gli edifici, percioche son leggieri, durabili, & forti, & le assi fatte di quelli ornano in ciascuna parte le magioni. Se ne fanno anco uasi da uino così piccioli come grandi, ma il uino ageuolmente in cotai uasi si muta in aceto. Ma il Larice è spetialmente buono per far secchie, nelle quali si porta l'acqua, percioche l'abeto & la Piella ageuolmente si corrompe dall'acqua.

Lontano.

Cap. XXXI.

Il Lontano che si chiama Alno, è arboro che
non

non si cultiua; ma si diletta spetialmente de luoghi palustri & acquosi. E' legno inutile per le fabriche, ma necessario, se si debbono far le fondamenta co pali ne luoghi humidi, percioche fitto uerde sotterra, incontanente mette le radici, & ingrossato per piu pali prossimamente posti & ridotti in un corpo, fa fortissime & lungamente durabili fondamenta. Se ne fanno anco conueneuolmente taglieri & catini, i quali rare uolte si fendono.

Acero.

Cap. XXXII.

L'ACERO è uno arboro molto grande che si truoua nell'alpi, del quale si fanno nappi, catini & altre cose, & taglieri, & uiuole da sonare, & ogni altra opera delicata, percioche il suo legno è bianco, & sodo & diuenta molto pulito, ma i suoi catini ageuolmente si fendono per lo caldo, se non fossero fatti di quartino, cioè di legno fesso in quattro parti, o di nodoso, cioè di radice neruosa.

Auornio.

Cap. XXXIII.

L'AVORNIO è arboro picciolo, ilquale simigliantemente nasce nell'alpi. La cui corteccia di mezo, data nel mangiare o nel bere, allarga il uentre marauigliosamente.

Agno Casto.

Cap. XXXIIII.

L'AGNO Casto è un bronco, cioè un'arbustello picciolo che si truoua uerde d'ogni tempo, ne luoghi

acquisti più, & ne secchi meno, & il suo legno è duro,
 & le sue foglie sono come le foglie de gli ulmi, ma più
 morbidi. È caldo & secco nel terzo grado. & secon-
 do Auicenna è caldo nel primo, & secco nel secondo.
 I fiori & le foglie si confanno ad uso di medicina, e più
 i fiori che le foglie, & i suoi fiori son quegli che si chia-
 mano agno casto, i quali si ricogliono nella Prima-
 uera, & si serbano solamente per tutto l'anno, & son
 di maggiore efficacia uerdi che secchi. Si chiama agno
 casto, percioche reprimendo la libidine, rende casto co-
 lui che lo porta come un' agnello, percioche fatto letto
 delle foglie, stringe la libidine, uetando il corrompersi
 & il dirizzar della uerga come dice Auicenna. Si fa
 anco fomento della acqua della sua decottione alle par-
 ti genitali, & si bee il suo sugo. Contra la gomorraea,
 si cuoca un poco di castorio nel suo sugo, & si dia a be-
 re. Similmente si cuocino in aceto le sue foglie, aggiun-
 to del castorio, & si impiastrino i genitali. Et nota che
 alcune cose spengono la libidine, facendo la sperma spes-
 sa, come è il seme della lattuga, il psillio, i citriuoli, i
 melloni, i cocomeri, le zucche, la porcellana, la scar-
 uola, l'aceto, la canfora & simiglianti cose. Et alcune
 altre sono che debilitano gli spiriti & consumano la
 sperma, come la ruta, la maggiorana, l'agnocasto, il
 comino, il calamento, & l'aneto, percioche queste co-
 se sono calde & apritiue et distruggono la uentosità.
 Inoltre il fomento fatto dell'acqua della decottion del
 l'agno casto, disseca le superfluità della matrice,
 & restringe la sua bocca. Contra la litargia ual la decot-

zion dell'agno casto, dell'appio, & della saluia, nell'acqua salsa, se di quella si freggerà fortemente la parte di dietro del capo. Dice Auicenna che se ce ne farà suffumigio alla donna quando harà gran desiderio d'usar carnalmente con lo huomo, guarirà, & le sue faglie scacciano gli animali uelenosi.

Bosso. Cap. XXXV.

IL Bosso è arboro che ha legno durissimo, giallo, & bellissimo, ilquale è sempre uestito di belle foglie uerdi, delle quali le giouanette fanno ghirlande, & si puo non solamente piantar, se si pongono le picciole pianticelle diradicate & diuelte dal pedal della madre, ma etiandio se si ficchino i suoi rami in terra, rimosse le foglie. La raschiatura di questo legno, perciocchè è fredda & secca, cotta in acqua di pozzo, costringe il cadimento de capelli come dice Dioscoride. Tigne etiandio i capelli, se si lauano con la sua decoctione. Del suo legno si fanno ottimi pettini, & cucchiali, & manichi di coltello, & scacchi, & taviolette di cera, & ogni bellissima opera che richiegga bellissimo legno da intagliare, perciocchè ritiene acconciamente ogni qualunque forma.

Brillo. Cap. XXXVI.

IL Brillo è un picciolo arbuscello, il qual nasce nella arena de fiumi, & fa molte belle uerghe che si colgono del mese d'Aprile quando il sugo si moue in quelle, & si sbucciano, & se ne fanno corbe, et gabbie.

da uccelli, & da seccar cascio, & canestri ne quali si portano il pane, & le frutte. Si fanno anco delle sue radici bellissimi carnieri, & se ne legano i manichi delle falci & de falcinelli, i quali son necessarij a tagliar legni, & a potar le uigne.

Cipresso. Cap. XXXVII.

IL Cipresso è arbore grande, & bello, & sempre uestito di frondi, & però uolentieri si pianta ne chioftri de monachi, & de frati, & il suo legno è molto odorifero, & bello, del quale si fanno bellissime & odorifere tauole, lequali gli huomini pongono uolentieri ne fondi de gli strumenti da sonare, come nel liuto, nella citera, & ne gli altri, & in tutte l'opere delicate. Questo arbore (come dice Auicenna) è caldo nel primo grado, & secco nel secondo, & alcuni dicono che è freddo. Le sue foglie, & le galle son stitiche, et le foglie rimouono la morfea, & saldano le ferite. La sua nocca fa il simigliante, & conforta i nerui, & fortificano la mollificatione, & stringono il mollificamento, e la decoctione della sua nocca cō aceto mitiga il dolor de denti.

Canna. Cap. XXXVIII.

LA Canna è conosciuta. Desidera terra mezzanamente humida & grassa. I canneti si fanno in questo modo, cioè che lauorata ugualmente la terra, del mese di Febraio, & fatto picciolissime fosse un pie l'una di lungi dall'altra si sotterrano gli nouellidelle Canne per ciascuna fossa, & se la prouincia è calda

è calda & secca bisogna che si diputino a canneti, ualli humide, & abondeuoli d'acqua. Et se la regione è humida si deono ordinare in luoghi mezzani, ma che sieno soggetti al sugo delle uille. Zapponsi come le uigne, & con le marri si tagliano al pari della terra del mese d'Ottobre, & di Nouembre. Ma se ui sono cannetti antichi si sarchino del mese di Febraio & si cauino attorno ricidendo quelle cose che sono da purgar nella radice, cioè il fraciduccio & mal nato, & quelli che non hanno occhi da germinare. Delle canne si fanno i pali, & le pertiche delle uigne, & le stuoie delle quali i poveri fanno pareti delle lor case. Et secondo Auicenna son di forte infreddamento, & le foglie della canna, le radici, & la corteccia fanno prò all' Alopitia, & mandano uia le chiazze, & le macchie. Et la sua radice con la cipolla saluatica caua le cose che si ficcano nella carne. Et la lanugine laquale da il suo fiore, quando cade nello orecchio fa uenir sordità, perciò che ui si inuischia, & non esce.

Faggio.

Cap. XXXIX.

IL Faggio è arboro grande, che nasce nelle alpi, del qual si fanno ottime lancie, & asse di selle, & di libri, è anco utile ne gli edifici posto in luogo asciutto, ma nell'humido si corrompe. I sidoro dice che la gianza ouero il frutto del faggio è molto dolce & nutriibile, & la sua midolla piace molto a i topi & ingrassa i giri, & è conuenueuole a tordi & a colombi & gli nutrisce, & fa la lor carne tenera a cuocere. La sostanza

del suo legno è accetuenole in molti lauori, ma non dura molto, percioche uolentieri si rode da uermi. E molto necessaria all' arte del uetro, innanzi che sia mangiata da uermi, percioche della sua cenere si fa il uetro, con la giunta di certe altre cose per la uirtù del fuoco.

Frassino.

Cap. XL.

IL Frassino è arbore assai grande, ilquale si diletta in boschi grassi & humidi. Et il suo legno assai è buono per fuoco, & ottimo per i cerchi delle botti, & detini, & per le ruote de carri. E' anco conuenenole negli edifici secco & non uerde, pure che non tocchi la terra, perche allora si corromperebbe per l'humido. La sua selua tagliata di terzo in terzo, o di quarto in quarto anno, produce ottime pertiche per le uigne. Et Plinio dice, che le foglie del frassino son utili cōtro il ueleno, percioche cauandone il sugo & dato a bere è sommo aiuto contro a i serpenti, & è tãta la uirtù sua contro a serpenti che non ardiscono appressarsi alla sua ombra della mattina o della sera, & se si ponessi tral fuoco & le foglie del frassino il serpente, si getterrebbe piuttosto nel fuoco che nelle foglie. La sua corteccia & le sue foglie costringono il uentre & il uomito fatto per difetto della uirtù contentina se con acqua pionana, et aceto si cuocono, & si pongono sopra lo stomaco. Et è arbore caldo & secco nel secondo grado come dice Palladio.

Frassignuolo.

Cap. XLI.

IL Frassignuolo è arbore simigliante al frassino nel legno,

legno, & nelle frondi, ilqual si diletta de luoghi dome
stichi, & cultiuati. Questo arboro produce un certo
frutto ouero granella piccole, lequali son nere quando
son mature, & molto dolci, ma non hanno quasi nulla
di polpa sopra de loro noccioli seccati. Si possono conser
uar molti mesi.

Fusano.

Cap. XLII.

IL Fusano è picciolo arboro che nasce nell'alpe, del
cui legno si fanno ottime fusa, & archetti da uiuole.

Ginestra.

Cap. XLIII.

LA Ginestra è un certo arbuscello cosi picciolo che
s'auicina piu tosto alla natura delle herbe, & nasce ne
monti, & ne luoghi magri, & marini. Fa i fiori molto
belli, de quali le damigelle fanno ghirlande, & oue nō
fossero giunchi, lo huomo si puo seruir in quel cambio
de suoi gambi per legar i tralci delle uiti. Si puo etian
dio far stoppa che serue in luogo di canapa & di lino.

Iuo.

Cap. XLIIII.

L'IVO cioè il Tasso è arboro picciolo che si ritruo
ua nell'alpi & ne monti uicini all'alpi, & è buono per
far le balestre & gli archi di legno.

Oppio.

Cap. XLV.

L'oppio è arboro assai grande che ha il legno molto
bianco & bello, quasi somigliante all'Acero, del qual
si fanno buoni gioghi da buoi, & taglieri, & catini &
tauole per far lanori dilicati.

Pioppio & Albaro. Cap. XLVI.

IL Pioppio & l'Albaro son quasi simiglianti in grandezza & in forma delle foglie, ma il pioppio cresce piu in alto, & il suo legno non si pulisce. Ma l'albaro si stende piu co' suoi rami per i lati. Il suo legno è piu bianco & piu bello per far tauole. Sono assai conuenevoli a gli edifici in luogo asciutto, auegna che non durino lungo tempo. Si diletano de luoghi humidi & arenosi, & spetialmente il pioppio, & non possono durare ne luoghi montuosi, sassosi, & cretosi. Si piantano co' rami d'uno anno o di due o di piu fitti in terra, & ageuolmente s'appigliano. Si ha parimente ritrouato che tagliandosi l'albaro, ouunque son saltati i pezzuoli, o le tagliature della rottura, ui è nato di quelli quasi una spessa selua. Puote etiandio questa cosa incontrar per pullulatione delle radici, lequali occupano intorno all'arboro tagliato quasi tutta la terra nella sua sommità. La onde si truoua ch' i predetti arbori fan danno alle uigne & a campi del grano. Il pioppio ha questa proprietà, che se si prenda nel tempo del caldo, si secca ageuolmente, & diuenta inferma & scabrosa. Si chiama pioppio o popolo, percioche tagliata pullula come fa il popolo, come dice Isidoro.

Rosai. Cap. XLVII.

I Rosai son arbuscelli conosciuti, de quali alcuni son bianchi, alcuni rossi, & alcuni domestici, & alcuni saluaticchi. I rosai bianchi così domestici come saluatici

tici fanno siepi forti, percioche hanno forti spine & molte, & tutte intanto ritorte che coloro che uogliono entrar per esse, son ritenuti da loro per forza. Ma i rosai rossi producono uerghe & spine deboli. Si pianta no con piante & uirgulti diuisi in picciole particelle, & poste nel semenzaio o co semi. I suoi semison quelli che son raccolti nelle boccie rosse. La cui maturità acconcia a piantare si conosce, quando hanno dopo la uendemmia color fosco, & che sono alquanto molli. Se ui fosse alcun rosaio uecchio, si caui la terra loro all'intorno, & si ricida tutto il secchume. Et quei che son rari, si posson riparare con la propagine delle uerghe. La rosa è fredda nel primo grado, secca nel secondo, & uerde & secca si confà ad uso di medicina. Si secca no alquanto al Sole, & si possono serbar per tre anni, & quando si truoua ricetta di tosse, si deono nelle medicine por secche, percioche si pestano piu ageuolmente. Delle uerdi si fa il mel rosato, il zucchero rosato. L'elettuario del sugo delle rose. Lo sciropo rosato, l'olio rosato, & l'acqua rosata. IL MEL ROSATO si fa a questo modo. Prima si debbe schiumar il mele, & poi ui si mettino le foglie delle rose, leuati uia i picciuoli, & certi bianchi che son dalla parte di sotto, et si porghino tagliate minuta, & si faccia alquanto di decottione, & il segno della sua decottione è l'odore & il color rosso. In sette libbre di mele si metta una libra di rose, & si puo serbar per cinque anni. Ha uirtù di cōfortare per l'aromaticità, & di mondificar per lo mele. Si dà conueneuolmente a flemmatici colericici, & a

malinconici nel uerno & nella state . A deboli si dà
 col muls, fatto d'acqua & di mel rosato . Alla mondi
 fication dello stomaco per humori freddi , si dà il mel
 rosato cō acqua di decoctione di seme di finocchio, giun
 teui tre granella di sale . O secondo Nicolò si fa a que
 sto modo . Pongasi in dieci libre di mel purissimo &
 biancho spumato , una libra di sugo di rose fresche , &
 poste nella caldaia al fuoco, quando comincia a bolli
 re, ui si getti dentro quattro libre di rose uerdi taglia
 te con forbici o con coltello, & bolla fino a tanto che ri
 torni alla consumptione del sugo , & mentre che la
 caldaia bolle si mesti sempre , & riposto in uaso di
 terra cotta, quanto piu si terrà, tanto piu sarà miglio
 re . Preso con l'acqua fredda conforta lo stomaco &
 lo costringe, & con la calda lo mondifica . Si dia la mat
 tina & la sera . IL MEL VIOLATO si fa nel
 modo medesimo , & uale a quegli che hanno la febre
 tepidamente dato con acqua calda . IL ZUCCHERO ROSA
 to si fa a questo modo . Prèdinsi le foglie delle rose uer
 di peste col zucchero, & si pestino bene, & si ripongli
 no in uasello di uetro per trenta dì al Sole , & si muo
 uino ogni dì, accioche si mescolino molto bene . & si
 mette in quattro libre di zucchero una di rose , & si
 puo serbar per tre anni . Ha uirtù di costringere & di
 confortare, & ual contra la dissenteria , la lienteria,
 & la diarrea fatta per cagion di debilità della uirtù
 continua . Vale anco contra il uomito collerico,
 contra il tramortimento , & contra la cardiaca, &
 quando uien per riscaldamento de membri spirituali si

dia con l'acqua rosata . L'ELLETVARIO di sugo di rose si fa così . Piglia zucchero, sugo di rose, ana libbre quattro, sandali di tre generationi ana dramme sei spodio dramme tre, diagridi dramme dodici, canfora dramma una . Tempera a modo di elettuario con sciropo fatto di zucchero & di sugo di rose, & se ne dia con acqua calda quāto una buona castagna sul far del dì . Vale contra la gotta calda, & purga la collora rossa . Et purga ogni dì senza molestia, coloro che son guariti della terzana, & manda fuori le reliquie de mali humori che ui fossero restati. IL Sciropo rosato si fa in questa maniera . Alcuni cuociono le rose nell'acqua, & in cotale acqua rosata aggiungono zucchero, & fanno lo sciropo . Alcuni altri fanno por le rose in qualche uaso che habbia la bocca stretta, & di sopra ui mettono acqua bollente, & ue la lasciano stare fino a tanto che la acqua diuenta rossa, & poi fanno il Sciropo . Altri pestano le rose uerdi, & ne spiumono il sugo, & fanno lo sciropo in quel sugo, & questo è ottimo . Et nota che lo sciropo fatto di rose fresche nel cominciamento allarga alquanto, & poi costringe, ma fatto delle secche, costringe nel principio & nel fine . Si dia con l'acqua piovana o rosata, contra il flusso del uentre, & contra il uomito collerico, & si dia a bere cō acqua fredda, a coloro che hanno la febbre, perch' ella sarà menomata, & somigliantemente contra il tramortimento . Si fa secondo Nicolò a questo modo . Piglia rose fresche, & mettile per se medesime in un uasello, et pon nella caldaia ac-

qua fin ch'ella bolla, & così bollente, gettala sopra le rose, & poi cuopri il uaso acciò ch' il fumo non esca, & quando l'acqua si sarà raffreddata, cauale le rose, et met tēdouene di nuouo dell'altra, rigetta di nuouo l'acqua medesima bollita sopra le rose, mettendo le rose, & fa rai questo tante uolte che quella acqua diuenti rossa, et piglia poi quattro libre di questa acqua, & mettila in quattro libre di zucchero, & quando harà cominciato a bollire, dibatti bene l'albumē d'uno nouo con acqua fredda fin tanto che faccia la schiuma, & infondi quella schiuma nel sciropo bollente, & quando la schiuma comincerà a farsi nera, cauala leggiermente fuori con la cazza, & di nuouo infondato dell'altra, fin tanto ch' il sciropo sia chiaro, & quando il sciropo comincerà a far il filo toccandolo col dito, o a prender dalla cazza, sarà cotto & uale al caldo & alla secchezza delle febri, spegne la sete, conforta & ristrigne. Si fa anco lo sciropo uiolato nel modo medesimo, & lo sciropo nenufarina, iquali uagliano contra i grandissimi caldi nelle malattie acute. L'OLIO rosato si fa a questo modo. Alcuni cuocono le rose nell'olio comune & le colano. Altri pestano le rose fresche nell'olio, & le mettono al Sole in uaso di uetro per cinquanta giorni, & questo è buono. Secondo Nicolò si fa in questa maniera. Si ponga in due libre d'olio comune lauato, una libra di rose fresche alquanto schiacciate in una pentola piena posta al fuoco in una caldaia piena d'acqua, & bolleuo tanto che l'acqua si menomi la terza parte, et poi messe in un panno lino bianco, si sprema cō lo strettoio,

Si fa

Si fa l'olio uiolato, il sabatino, & il mirtino, al medesimo modo. Et questi olij son buoni contra le febri acute, & acutissime, se se ne farà untione sopra il fegato, sopra i polsi, sopra le tempie, et sopra le piante delle mani & de piedi, percioche ammorzano il caldo & l'arsura. L'ACQUA rosata si fa in molti modi, percioche alcuni hanno la padella di piombo, laqual pongono sopra un certo testo rimboccato, dall'una parte del quale ui è uno Vsciolo onde si mette il fuoco, & tra il testo & la padella è la cenere di grossezza di due dita, accioche l'acqua non pigli il sapor del fumo, et intorno al testo è una picciola fornacella fatta di pietre & di lo-
to. La padella poi s'empie di rose, & le si mette disopra il capello di piombo in modo che penda alquanto uerso la parte onde esce l'acqua rosata, & si fa continuamente fuoco sotto la padella & ui si lasciano star dentro le rose tanto che si consumi ogni humidità, & poi si cauano fuori, & ui se ne mettono dell'altre fresche in luogo di quelle, & l'acqua si riceue in qualche uaso di uetro posto sotto il becco del capello, & poi messa al Sole nelle guastade a cuocersi per qualche dì, si serba. Altri uolendo fuggir che ella non habbia odore ne sapor di fumo, mettono la predetta padella col capello in una caldaia piena d'acqua, ordinato nel fornello di maniera che da una parte ui si possa metter dell'acqua in luogo di quella che è consumata dal fuoco & questa è ottima. Altri sono che sospendono le rose con un filo, in un uasello di uetro, & così sospese per modo che non tocchino il uaso da nessuna delle parti, le

mettono al Sole, & le chiudono di sopra di modo che il uapor delle rose non possa uscir fuori, & questa è la miglior che si possa fare. Nondimeno se ne fa poca & cō troppo gran fatica. Ha uirtù di confortare & di costringere. Contra il flusso del uentre & il uomito collerico, si dia l'acqua rosata semplice, o ueramente acqua di decottion di mastice, & di garofoli, & spetialmente contra il flusso per debolezza della uirtù contentiua, o per acuità di medicina, quando ella mena troppo colui che la prende. Si dia a bere, & si bagni la faccia a coloro che tramortiscono & che hanno mal di cuore. Si mette acconciamente ne colliri per gli occhi, & ne gli unguenti per la faccia, percioche rimuoue le panne & assottiglia la buccia. Le rose secche poste al naso confortano il ceruello, & riparano gli spiriti. Contra il flusso del uentre per collora si dia acqua piauana nella qual sien cotte rose. Vale al medesimo l'impiaastro fatto di rose & d'albumi d'ouo con aceto, poste sopra le reni, & sopra il pettignone. Contra il uomito, facciasì decottion in aceto, & intintauì dentro una spugna marina, si ponga su la bocca dello stomaco. Contra al tramortimento, si dia acqua della decottion delle rose, & si dia anco poluere in uno uouo fresco da bere. Inoltre contra la rossezza de gli occhi se si sente puntura, uagliano le rose cotte in acqua & impiastrate. Il fior della rosa che si truoua dentro si chiama Antea. Vale cōtra al flusso del uentre & al uomito. Et la sua poluere posta sopra l'uouo, consuma la sua humidità. Et nota che il sugo delle rose uerdi si puo serbar per uno anno in

un uaso di uetro. Dice Auicenna che la rosa rettifica il fetor del sudore, quando si mette nel bagno. Et l'impiaastro fatto di rose cotte, & peste & non spremute, poste sopra le posteme calde le rompe.

Ramerino.

Cap. XLVIII.

IL Ramerino è un picciolo arbuscello odorifero il quale ha sempre le foglie uerdi, & quasi somiglia il Ginepro & la scopa. Si diletta de luoghi marini & però si chiama Rosmarino. Si pianta con le pianticelle di uelte dalle radici della madre. Si pongono fitte in terra in quei mesi, ne quali si fanno l'altre piantagioni. È caldo & secco, ma il suo eccesso non si determina in grado. Le foglie & i fiori si confanno a uso di medicina, & il suo fiore si appella anchos. Onde se ne fa il latuario che si chiama dianchos. Et l'arbuscello medesimo è detto lanotides ouero detrolibano. Onde quando si truoua ricetta di questi, si debbono por le foglie. I fiori seccati alquanto al Sole, si serbano parimente per uno anno, & le foglie hanno uirtù di confortare per la loro aromaticità, & di dissoluere per la caldezza, di estergere, di mondificare, et di consumare per la secchezza, & diaforetica per la loro caldezza. Cōtra il tramortimento & la passion di cuore si dia il dianto col uino. Inoltre si faccia decottion de i fiori nel uino, e cotal uino si dia all'ammalato. Contra la freddizza dello stomaco, & per confortar la digestione, si dia il dianto, o il uin della decottion de fiori col mastice. Cōtra il do-

lor de gli intestini, & dello stomaco per la uentosità, si dia il uino della sua decottione, & del comino. Et contra la freddezza del ceruello si faccia la sua decottione in uino & il paziente riceua il fumo col capo coperto. Contra la humidità della uuola, si gargarizzi con uino o co aceto della sua decottione. Contra alla stranguria & dissuria si faccia impiastro di fiori o almeno delle foglie cotte in uino. A mondificar la matrice, et per aiutar la concectione si dee fomentar la natura della femina con acqua della sua decottione, & le donne ui si mettono anco sopra, i fiori cotti nell' olio.

Rouo.

Cap. XLIX.

IL Rouo è conosciuto, & si confa molto alle siepi, percioche egli le fa spesse, forti, & pungenti; ma per se solo non è molto utile, se nõ ui si mescolano altre piante d' arbori, o altri spini per iquali egli si sostenga le quali sien si forti che non si pieghino, & non riceuino offesa dal Rouo. Si pianta cõ le sue pianticelle, lequali ageuolmente si trouano doue i capi del rouo toccan la terra, percioche mettono quiui incontanẽte le sue radici. Si pianta anco co suoi semi colti maturi & secchi, & serbati fino al principio della primavera & allora seminali. I suoi frutti sono le more, lequali i fanciulli & le donne sogliono mangiare, ma per i porci son perfette. Il rouo è caldo & secco, come dicono alcuni: nondimeno Costantino dice, che le sue cime son stitice, & che uagliano contra alle cotture & contra le posteme calde, onde pare ch'egli sia freddo & secco. Contra il
 roffor

rossor de gli occhi si pestino le sue cortecce con tuorlo d'ouo, et aggiunto un poco di zafferano, si ponga sù gli occhi. Cōtra a ciascuna cottura, si prenda cera nuova & monda, & si strugga, & ui si aggiunga olio rosato, & poi sugo de suoi turioni in maggior quantità. Contra le posteme calde, ui si ponghino sù foglie delle sue cime peste con acqua rosata. Contra la dissenteria si faccia cristero del sugo de suoi turioni, con acqua d'orzo, si faccia impiastro, ouero di turioni cō albume d'ouo & con aceta, & si ponga sopra il pettignone & sopra le reni, et se il male procedesse dalle parti di sopra, si dian da mangiar al patiente le lenticchie alquanto abbruciate.

Salcio.

Cap. L.

IL Salcio è arboro conosciuto, e si chiama così, per ciò che piantato sale ageuolmente in alto. Questo arboro si diletta de luoghi humidi, & arenosi, o ueramente soluti, & non ficca le sue radici molto profondamente. Si pianta ottimamente, se forata prima la terra con palo, o col Foraterra, si calchi fortemente nel pertugio la pianta di due anni fatta aguzza nella parte di sotto, & s'empia poi il suo pertugio quasi fino al pari della terra, di sabbione o terra trita; ma se la terra oue egli si pianta fosse cretosa, ui si ponga di sopra la terra. Ma se la terra nella qual si pianta è soluta, basta se s'empie il pertugio di quella medesima terra, alla qual farà molto prò, se ui si porrà dattorno altra terra. Si pianta il salcio del mese di Ottobre, di Nouembre, o di Fe-

braio, e meglio del mese di Marzo allora che essèdo le
piâte sopra i salci s'infonde in loro il sugo uerde, & poi
che saranno piatati, se ne dee leuar del mese d' Aprile et
di Maggio ciò che nasce nel pedale fuor che la parte di
sopra, e nel terzo o quarto anno si tagliano tutti egual
mète sei piedi sopra terra. Ma se si formerà il suo pedale
sopra terra solamète due piedi, produrrebbe le sue perti
che piu robuste, e durerebbe piu lūgo tēpo, p̄cioche que
sto arboro è tātō piu abondeuol ne rami, quātō è piu ui
cino alla terra et piu accōcio a tagliare. Ma s'egli fusse
posto in luogo esposto a gli animali, teme la lor mordi
tura, e dourāno star lontani l'un dall'altro otto piedi o
dieci, accioche se fossero troppo spessi, nō occidino per la
troppa ombra loro, quelle cose che si seminano ne cāpi.
Le sue pertiche si tagliano di terzo in terzo anno, cioè
le sottili presso al salcio, & le piu grosse tre dita o quat
tro discosto. Si taglino ritonde, o non molto torte, & si
taglia uia ciò che è di secco o ueramète di morto nel sal
cio, ne se gli lieuino i scauezzoni, ma si tagli tutto ugua
le per ogni uerso, percioche a questo modo, le perti
che saranno piu robuste & meno ramosse, & dureran
no piu lungo tempo. Et nota che se in quell'anno che
non si tagliano i salci, si leueranno uia i uimini piccioli
& inutili, quegli che rimangono cresceranno piu. Del
legno duro del salcio da far pertiche, non tagliato,
si fanno trauamenta per case assai buone: & de grossi
si fanno catini, scodelle, taglieri, & molti uasi da uino,
& de salci uoti si fanno secchie, casselle, & misure da
grano. Delle pertiche si fanno le uigne, & de uimini,
& de

De salci si fanno le siepi, & le chiusure delle corti, et de pontici, & molte altre utili cose. Questo arboro se confa a uso di medicina, secondo la cortescia, secondo le foglie, & secondo i fiori, percioche ha uirtù di costringere & disaldare. Contra la dissenteria uale dato a bere il sago spremuto dalle foglie. Contra l'ulcere delle budella fatte per dissenteria, si dia a ber in qualche cosa la poluere della sua cortescia abbruciata, La medesima poluere salda l'ulcere delle parti di fuori. La medesima poluere, come dice Dioscoride, beuuta con aceto, & impiastata con aceto, cura i nerui, le ueruche, & i pori. Et le foglie de salci ben bagnate con acqua, son buone da porre intorno a colui che ha la febre. Dice Isaac che la uirtù del fiore o del seme è questa, che se la donna berà dell'uno o dell'altro, nō genera figliuoli, ma diuenta sterile.

Sauina.

Cap. LI.

LA Sauina è arboro assai picciolo, ilquale ha sempre le foglie uerdi, et ha le foglie quasi somigliati al cipresso. Questo arboro uiue assai accociamēte in ogni luogo, & uolentieri è piantato ne giardini, & ne chiostri de religiosi, pcioche postele intorno pertiche et cerchi, sparge i suoi rami per ogni lato. Si pianta co rami fitti in terra, si come io dissi del bosso. Questo arboro è caldo e secco i terzo grado, le cui foglie si cōfanno a uso di medicina, e si posson serbar per due anni. Il uino della sua decottione ual al dolor dello stomaco & delle budella. Similmēte cotta in uino ual cōtra la strāguria et la disuria. L'impiastro ual contra il dolor del fianco, per-

tioche è diaforetica & diuretica. La fomentation dell'acqua della sua decottione in uino, ual contra le predette cose, & prouoca etiandio i mestruui, et manda fuori la creatura morta. Cotta con olio, & posta di sotto fa quel medesimo & meglio. Val contra il renasmone per causa fredda, se se ne fa dicottione in aceto & in uino, & l'infermo ne riceua il fumo.

Sambuco.

Cap. LII.

IL Sambuco è arboro conosciuto & nasce nelle siepi, & piantato corami fitti in terra ageuolmẽte s'appiglia, del cui legno grosso o mezzano si fanno gli archi, & del grosso nõ nodoso si fanno le buone saette. Si fanno etiandio del suo legno cannelle da tinnacci et da botti. La sua uirtù è calda & secca nel secondo grado. La sua cortecchia principalmente si confa a uso di medicina, & secondariamente le foglie & i fiori hanno uirtù diuretica, attrattiua, e purgatiua. Contra la quotidiana, fatta però primamente la purgatione, si dia innanzi che ella nèga, la cortecchia di mezo del sambuco, cotta nel uino. Et il sugo del sambuco dato per se medesimo o cõ mele ammazza i lombrici. A prouocar i mestruui, il sugo delle sue cortecchie o le foglie s'impiastrino. Il fomento fatto della decottion delle sue cortecchie in acqua salsa, dissolue l'enfiagion de piedi, & il dolore delle parti di fuori.

Sicomoro.

Cap. LIII.

IL Sicomoro è un certo arbuscello picciolo, & s'assomiglia

s'assomiglia nella forma del legno al sanguigno: il quale produce bellissime uerge, & la sua corteccia è bellissima, & è così appiccata al legno, che se ne fanno assai uaghi & ber manichi di coltelli, & nasce ne boschi presso all'alpi.

Sanguigno. Cap. LIIII.

I L Sanguigno è parimente arboreo picciolo, il qual pulula molto nelle siepi, & le fa molto spesse, ma non ha pruni, produce sode & belle uerghe, delle quali si fanno breuicelli da pigliar gli uccelli con la Ciuetta di notte, & i suoi uimini sono perfetti per tesser le tele.

Spinalba. Cap. LV.

La Spinalba è arboreo assai picciolo, il quale è buono per le siepi, per cio che ha gli spini molto acuti, & non pulula nelle radici per i campi, & riceue in se l'innestamento. Il nespolo, il pero, & il melo ageuolmente s'appigliano in questa; ma non possono uenire al suo debito crescimento, per la disaguaglianza della loro grandezza. Ha il legno bianco & sodo, & però è buono da far bossoli & cucchiari. Si pianta con le pianticelle che si truouano ne pedali delle madri nate poco sotterra, le quali produssero sotto la superficie della terra, alcune picciole radicette. O uero di quelle pianticelle, le quali si truouano in gran quantità nate nell'arene, ne luoghi delle ualli, alle quali i torrenti de fiumi menarono i semi. Tu puoi anco de semi colti

DI T. CRESCENTIO

dopo la uendemmia far semenzaio ne luoghi arenosi & soluti, & quindi dopo due anni trasportarli accorciamente al luogo delle siepi. Questo arboro è freddo & secco nel primo grado, & la sua decottione è utile alle giunture & alla podagra, & è utile a mollificar lo stomaco.

Spina Giudaica. Cap. LVI.

LA Spina Giudaica è miglior di tutte l'altre per le siepi, percioche ella ha in ciascuna foglia due spine, cioè una diritta, grande, & acutissima, & l'altra picciola, ritorta & spessa. La onde con la sua pululatione fa la siepe assai forte.

Spina Ceruina. Cap. LVII.

LA Spina Ceruina non si confà molto alle siepi, percioche ella non è bene spinosa, ma d'essa si fanno ottimi pali per le uigne, i quali durano lungo tempo sotterra.

Scopa. Cap. LVIII.

LA Scopa è arbuscello molto picciolo quasi similgiante al ginepro. la cui radice è ritonda & si dura, che di quella si fanno ottimi nappi quando si truoua ben soda.

Tamarisco. Cap. LIX.

IL Tamarisco è un arboro secco, & caldo nel secondo

secondo grado. Il uino della sua decottione uale alla oppilatione della milza, & del fegato. Dissolue la stranguria, & piu cotto nel cibo. A quel medesimo uale a bere spesso con uascello fatto del suo legno, & le sue corteccie sono di maggiore efficacia che le foglie.

Olmio.

Cap. LX.

L'OLMO è arboro noto, il qual puo sostene-
re ogni aere, & accioche s'appigli & cresca otti-
mamente, desidera terra grassa, & non schisa ter-
ra cretosa ne soluta. Piantasi con picciole piante,
le quali si trouano con molte radici, & ageuol-
mente s'apprende. Questo arboro è ottimo per le
uiti che s'ordinano ad arbusco, accioche salghino
sopresse. Del suo legno si fanno le trauì, & altro
legname per le case, auegna che non darino lunga-
mente. Se ne fanno anco cerchi da ruote, & fusuo-
li da molino, & scale per le torri, & è buono per que-
sto. Inoltre se ne fanno mazzi da fender le legne
& da batter le botti, percioche è tenace, & il suo
legno non si fende ageuolmente. Se ne fanno forche,
& forconi, & assai conueneuolmente tutte le cose
che richieggono tenacità, & fermezza, & che piu
tosto si pieghino che si spezzino o si fendino, & le sue
foglie sono ottime per i buoi.

Vinco.

Cap. LXI.

Il uinco è arboro noto, ilqual si piãta come il salcio,

perche si giudica d'una natura; & però conuenientemente s'innesta in esso, & di questi alcuno produce uerghe nere, & alcuno gialle, & alcuno rosse. Quello che nasce in luogo caldo, & magro, & secco, produce piu forte uerghe, & quello che nasce nell'ombra, & in luoghi acquidosi, o molto grassi le fa meno forti. Inoltre è un'altra spetie di giunchi i quali sono ottimi per le tine, & per le botti, percioche produce le sue uerghe lunghe & senza rami, & grosse nella sommità, & molto tenaci, & questo ageuolmente mette le radici, & s'apprende, se delle sue uerghe si fanno pezzi lunghi due sommessi, & si ficchino in terra, lasciatone sopra terra solamente due dita, i quali di niun tempo debbono piu alto salire in pedale. Et di questi anco si fa ottimo uin goretto, se in luogo soluto si piantano partito l'un dall'altro per spatio d'un piede, il quale si dee ogni anno tagliare.

Vindetto. Cap. LXII.

IL Vindetto è arboro noto, il qual non diuenta grande, & si diletta di luogo paludoso, & acquoso, del quale si fanno per le uigne conuenevoli pali, che durano piu sopra terra, che i pali del frassino, & del falcio, & dell'olmo.

Souero.

Cap. LXIII.

IL Souero è uno arboro, la cui corteccia è grossa, leggieri, & ottima per pianella, la quale ogni
terzo

terzo o quarto anno si lieua dal suo arboro, & si dice
 che rinasce, la qual cosa è contra la natura della cor-
 teccia de gli altri arbori i quali dibucciati si sec-
 cano, percioche la corteccia è ne gli ar-
 bori, come il cuoio ne gli animali,
 del quale se alcuna parte se
 ne taglia, & rimoua,
 non ritorna nel
 suo stato
 me-
 desimo, ma ui rimane
 margine grande
 & sozza.

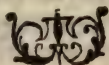
IL FINE DEL QVINTO

DE' LIBRI

DI PIETRO
CRESCENTIO
BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA
TRADOTTO PER MESSER
FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO SESTO.



OVENDO TRATTAR
de gli Horti, & dell'industria
& cultivation loro, & di tut-
te le herbe che per alimento del
l'humano corpo si seminano,
dirò in quelle così mescolata-
mente secondo l'ordine dell'al-
fabeto, di quelle che senza magistero dell'huomo, na-
scono per la commistion de gli Elementi in altri luo-
ghi, le quali noi spesse uolte usiamo, accioche per la
lor uirtù i corpi caduti in qualche infermità, si ridu-
chino a sanità, o che innanzi alla caduta si conseruino
sani.

fani. Il conoscimento di questo sarà molto utile a tutti, & massimamente a gli habitanti nelle uille, doue non si ha copia delle medicine composte.

Delle uirtù delle herbe in comune. Cap. I.

N o 1. Diciamo, che l'arbore solo ha natura perfetta di pianta, & che nell'arbore le qualità elementali si partono piu dall'eccellenza che esse hanno negli elementi semplici. Ma le herbe grosse & le minute per una certa assai minor ragione, riceuono anco nome di piante, & le qualità elementali nelle herbe sono alquanto piu acute, & si partono meno dall'eccellenza de semplici elementi, ne si leuano in alto, per la debolezza della uirtù dell'anima loro uegetabile, percioche quanto son piu uicine a gli elementi, tanto son piu uicine alla materia, & la forma, ch'è l'anima uegetabile uince troppo in esse, & però son piu efficaci corpi a trasmutarsi. & però son piu adoperate nella medicina, ch'in qualunque altra cosa. Dico adunque (si come dice Frate Alberto TodeSCO Filosofo nobile) che le herbe hanno alcune qualità da chi le compone alcune dalla compositione, & alcune altre dalla specie secondo se. Da chi le compone, hanno l'affredare, lo scaldare, l'ammollire, & il seccare. Dalla compositione hanno le predette qualità rotte, & qualche uolta accostanti, & qualche uolta sottili & penetranti, percioche se molte d'esse non hauessero il calor rotto nello humido spetialmente, & nel freddo, senz'alcun dubbio abbrucerebbono & riarderebbono.

quelle cose alle quali esse si accostassero . Il medesimo diciamo della freddezza , che se non fosse rotta , mortificherebbe . Il somigliante è dello humido & del secco , perciocche il calor non sarebbe aderente a fiori , se non fosse ritenuto dallo humido & dal secco alquanto appassito , ne il secco penetrerebbe , se non riceuesse la sottigliezza dallo humido , & l'acutezza dal caldo , & il ritenimento dal freddo . Ma dalla specie hanno le qualità & l'operationi molto marauigliose , cioè ch'alcuna con la sua uirtù purga la collora , come la scamonea , & alcuna altra purga con la sua uirtù la flemma come l'Ebolo , & alcuna la malinconia come la senna , & così dell'altre , perciocche elle non hanno le predette uirtù da gli elementi che le compongono ne da essa compositione , perciocche la compositione non dà la uirtù , ma essa dà il modo alla uirtù del componente di fare & di patire , ma queste sono operationi & qualità causate da tutte le specie dalle uirtù celestiali , & dalla uirtù dell'anima , perciocche il caldo non purgherebbe mai , anzi più tosto consumerebbe , se questa operatione non fosse causata dalla uirtù celestiale . Perciocche si come nell'intelletto pratico , sono forme che per se muouono il suo corpo nel quale elle sono con l'intelletto , & nell'estimatione de gli animali son forme che muouono gli animali , così sono forme infuse da motori de Cieli per figure delle stelle , nelle cose generatiue , le quali sono forme che etiam si muouono per se medesime a certe cose , alle quali le qualità elementali non le muouono in quella maniera

per

per modo alcuno. Noi sappiamo per esperienza, che la forma della femina esistente nell'intelletto, si muoue per se medesima alle cose Veneree, & essa muoue nel corpo per se medesima gli instrumenti & le membra per le qual s'essercita il coito. Et simigliantemente la forma dell'arte muoue per se medesima & cerca gli instrumenti conuenevoli al suo fine. Et secondo questo modo, son piu efficaci i motori de cerchi celesti mouenti le forme, d'infonder le sue materie, le quali essi muouono col moto delle stelle & del cielo, di quel che si sia l'anima d'infonder forme cotali al corpo col quale ella è congiunta. Ma queste forme che hanno materie delle cose generatiue & corruttibili, si prouano per molti effetti nelle pietre, & nelle piante. Percioche son molti effetti delle pietre & delle piante i quali per esperienza si comprendono in quelle cose, nelle quali i magici studiano operando poi con loro, marauiglie grandi. Et queste operationi non sono, ne de gli elementi compositori, ne d'essa compositione secondo se, ma son delle forme, secondo che sono infuse dalle sostanze intellettuali & separate. Oltre a ciò si dee anco sapere, che la materia non opera nulla per se medesima, ma sostiene & patisce ogni cosa, & nelle piante non sono se non tre formalmente, percioche le forme che sono in esse, o che son complessionali, o che son celestiali, o che son animali per l'anima uegetabile ch'è in loro. La forma complessionale è in loro assoluta & separata & l'assoluta è il caldo, il freddo, lo humido, & il secco, & queste forme assolute si ua-

riano, & massimamente secondo due cose che son nelle piante. Delle quali una è, la quantità dell'elemento componente, secondo la uirtù, percioche in una è piu caldo, nell'altra è piu freddo. L'altra per la qual questa forma si uaria nell'operare, è la natura del luogo nel quale ella cresce. Percioche le piante hanno le qualità de luoghi nelle quali elle crescono, & secondo le diuersità de i Clima, si uaria l'operation delle qualità & delle piante. Le piante s'accostano con le radici alla terra, & hanno piu della qualità del luogo, che non hanno tutte l'altre cose che si muouono da luogo a luogo. Et auegna che molte cose innumerabili secondo il luogo sieno immobili, nondimeno son dure, & non sugano la proprietà de luoghi, & però non acquistano le proprietà de luoghi tante cose, quante sono le piante. Le quali sono primamente molli, & massime le herbe, & sugano il nutrimento suo da luoghi quasi come da un uentre, & in comparatione queste s'acuiscono & si rompono con le medesime qualità, percioche il caldo s'acuisce per lo dominio del secco. Percioche si rompe & si rintuzza per la acquosa humidità, & di qui è, che qualche uolta due piante hanno due caldezze uguali secondo l'essentia, & nondimeno operano con un'aguaglianza secondo loro, percioche la caldezza dell'una è acuta, & dell'altra è rotta, & da questo anco auiene, che l'una opera piu profondamente, & l'altra fa meglio nella superficie, percioche quella che è nel suttile humido, penetra piu forte in profondo, & gli si accosta, & quindi si aduna la sua uirtù. Et quella che

la che s'accosta al grosso secco è maggiore, & nondimeno non aggiunge se non alla superficie, percioche la sua grossa secchezza, non puo penetrare. Il freddo parimente s'agguaglia in questo modo al secco & allo humido, perche quantunque ogni qualità operatiua si fortifichi in grossa sostanza poi che la ha ricevuta, nondimeno quella sua cotal grossezza impedisce ch'el la non puo penetrare, & però meno opera in altra qualche uolta, che non fa la minore o l'uguale, ch'è sottile in sostanza. Oltre a ciò quella qualità operatiua che è nella sostanza sottile, auegna che ella sia piu forte che l'altra ch'è in sostanza grossa, nondimeno non compirà l'operation sua perfettamente, percioche euaporerà col sottil humido nel quale ella è, innanzi ch'el la finisca l'operation sua. Ma la secca opera piu lungamente, percioche la qualità operatiua dura piu nella sostanza grossa.

De gli horti, & della lor cultiuatione in comune.

Cap. II.

FAVELLANDO Così generalmente de gli horti, dirò prima ch'egli desidera l'aere libero & temperato o uicino al temperato. La qual cosa apparisce per questo, perch'essi temono i tempi & i luoghi troppo caldi & troppo freddi, & le herbe loro uengono quasi all'ultima secchezza, se non s'aiutano con molte pioggie, o con adacquarle. Et parimente uogliamo che non possono sostenere i luoghi & i tempi del

freddo mortificante. Et ueggiamo anco che ne luoghi ombrosi non ci arrecano punto d'utile o poco. Desiderano la terra mezzanamente soluta, & humida piuttosto che secca. La creta & l'argilla son molto inimiche a gli horti & a lor cultiuatori. Et le herbe poste in terra troppo soluta, nel principio della Primavera fanno bene, ma nella State si seccano. Desidera parimente d'esser adacquato, & di hauer di sopra un rio, per lo quale si possa per acconci solchi, quando si habbiso, innassiare, & se non potesse hauere rio, habbia in se o piscina, o fonte, o pozzo in luogo di rio, & se non potrà hauer nulla delle predette cose, si facciano delle fosse per lo horto, & molto picciole, nelle quali si ritenga per qualche tempo l'acqua piovana. La onde Palladio nobilmente disse, che lo horto ch'è posto sotto benigno Cielo, & per lo qual corra acqua di fonte, è uicino ad esser libero da ogni cultiuatione humana. Inoltre, lo horto ricerca terra grassissima, & però habbia sempre nella sua piu alta parte, letame il cui sugo per se medesimo lo ingrassi, & di quel medesimo una uolta l'anno, se però ue ne fosse in abbondanza, s'ingrassino gli spatij dello horto, nel tempo ch'egli si dee seminare o piantare. Sia lo horto uicino alla casa, ma lontano dall'Aia. Percioche la poluere delle paglie che fora & secca le foglie delle herbe, è sua capital inimica. Felice giacitura di horto è quella, per la qual, pendendo ella dolcemente alquanto alla china, l'acqua scorre per gli spatij compartiti per lo horto. Se la terra oue è lo horto è tanta che basti, le sue parti si deb-

si debbono diuidere a questo modo, che quelle nelle quali si seminerà nell'Autunno, nel tempo del Verno si pastinino, & che quelle che noi semineremo nella Primavera si cauino nel tempo dell'Autunno di maniera che amendue le pastinationi si cuocino per beneficio del freddo & del Sole: Ma ne luoghi humidi oue si dee seminar nella Primavera, sarà utile s'appresso il fin di Nouembre, si faran molti solchi cauati, a quali scoli il superfluo humor dell'aie nel tempo della seminatione, accioche cotal luogo piu naturalmente, s'empia, essendo i solchi ripieni di semi. Ma se si hauesse carestia di terreno, & ch' in qualunque tempo dell'anno la terra sia uguale tra la humidità & la secchezza, si puo pastinare, & seminare incontanente, ma se il luogo sarà ottimamente ingrassato, quelle cose che ui saranno seminate, riceueranno maggior crescimento. La pastination si dee far profonda, & la prima uolta grossa con la uanga, & si spurga il letame sopra la terra, & poi si pastini un'altra uolta piu minuto con le Marre, & si mescolino la terra & il letame quanto piu si può insieme, & se ne faccia poluere. Ma quando bisognerà seminare, si faccino l'aie col fango, larghe intorno a due piedi, & lunghe quanto tu uuoi, sopra le quali si getterà il seme, & si coprirà col Rastello, & di nuouo si cuoprino l'aie col letame, et massimamente quando si semina di Verno, percioche ingrassa la terra, & difende il seme dal freddo. Ma le herbe cioè la lattuga, la bietola, la borrana, i cauoli & l'altre che in quel luogo furono prima diuelte, si piantano,

DI T. CRESCENTIO
quando si fa il pastino, acconciamente intorno a sol-
chi dell'aie, accioche si possino hauer nella seguente qua-
resima, & accioche non si offendino il semenzaio, del-
le quali tu potrai serbar quelle che tu uorrai per semen-
za. Si puc ne gli horti seminar molte herbe in tutto il
tempo dell'anno, nel qual l'aere & la terra natural-
mente o per industria dello huomo, si truoua esser
uguali tra lo humido & il secco, o non molto discordan-
te dall'agguaglianza. Ma la semination principal
& spetiale è di due fatte una di Primavera, che si fa
del mese di Febraio o di Marzo, l'altra d'Autunno
che si fa del mese di Settembre o di Ottobre, ma però
che ne luoghi freddi si semini nell'Autunno piu presto,
& nel Verno piu tardi, ma ne paesi caldi la semina-
tion dell'Autunno si puo far piu tardi & quella del
Verno piu presto. Nondimeno tu hai da sapere che ne
luoghi temperati & ne caldi, la predetta semination
uernale è miglior s'ella si fa nel fin di Nouembre o nel
principio di Dicembre che di Febraio o di Marzo, an-
cora ch' i semi non naschino innanzi l'auenimento di
Febraio, percioche si haranno le herbe molto mature
per la quaresima, & i porri & le cipolle si potranno
traspiantar piu tosto. Si possono anco seminar le her-
be agiatamente partite, & mescolate insieme, percio-
che se si seminano mescolatamente, quando saranno na-
te, si diuelleranno quelle che sono da trasporre come i
porri, le cipolle, i cauoli, & di quelle che non si deono
trapiantar, sono prima da diueller l'atriplice, & gli
spinaci che non durano ne gli horti, & rimarranno,
le bietole,

Le bietole, il petrosimolo, la santoreggia, & certi cauo-
li, & alcuni altri delle lattughe et del finocchio, le qua-
le herbe ridotte a conuenueuol rarità, si sarchieranno,
accioche possino uenire al lor debito crescimento, &
quelle herbe che non si debbono trasporre, si hanno a
seminar rade, ma quelle che si hanno a trapiantare si
debbono seminare spesse. Et è da notare che colà doue si
debbono piantar i porri, le cipolle, i cauoli, i fagiuoli, il
miglio, il panico, i cocomeri, i melloni, e i citriuoli, si pos-
sono piantar del mese di Dicembre, di Gennaio. & di
Febbraio, tutte le herbe che si consumano innanzi il tem-
po delle predette piantagioni, come sono gli spinaci gli
atriplici, le lattughe, i cauoli, i porri, le cipolle & somi-
glianti. Ma si dee auertire che i semi non sieno corrot-
ti, & però son da elegger quegli che hanno di dentro
la farina bianca, & che son di piu peso, & piu grassi o
grossi, e per lo piu sien tali che non passino l'età d'uno
anno. Nondimeno suol spesso auenire, ch' i semi quan-
tunque buoni, poi che son buttati non nascono, impedi-
ti per qualche difetto de corpi celesti, & però si truoua
che per lo piu è utile il seminar insieme diuersi semi,
accioche il tempo contrario a qualche un de semi, non
lasci in tutto la terra ignuda, & auegna che qualche
uolta le piante si impedischino tra loro medesime, co-
me si è prouato nel quarto libro, nondimeno noi ueggia-
mo che le herbe per lo piu conuenueuolmente si truoua-
no & nascono insieme come apertamēte si uede ne pra-
ti, & in tutti gli altri luoghi, ne quali la natura col suo
natural modo produce diuersi insieme & rare uolte

d'una sola generatione, laqual natura noi dobbiamo come nostra guida seguire. Et dei anco sapere, che l'ottima semination di tutte le herbe si dee fare quando la Luna è in crescimento, per la ragion che noi dicemmo di sopra nel secondo libro, & spesse uolte auiene che la seminatione non è buona quando la Luna manca. Le herbe si traspiantano in terra ben pastinata, fatto il foro col palo, o per se medesime nell'aie, o molte d'esse insieme intorno all'aie delle herbe, le quali furono gia seminate. Si traspiantano quasi tutte le herbe, fuor che gli spinaci, l'atriplice, & l'aneto, in ogni tempo che le pianticelle saranno alquanto cresciute, & che la terra non sarà troppo secca, auegna che ella non sia molle come molti ricercano. Si traspiantano, accioche il sapor delle herbe diuenga migliore & si faccia piu domestico, & quelle che saranno nate spesse si diradino per si fatto modo che si possino sarchiare, accioche elle uenghino al suo debito crescimento. Ne bisogna nel trapiantarle fermar le radici, ma è ben utile in alcune tagliar uia la sommità delle radici, si come apertamente si uedrà nel trattato delle herbe. Si sarchiano etiamdio quando tra loro nascono herbe nociue, le quali si lieuino benissimo così col sarchiello come con le mani, accioche elle non lieuino il nutrimento alle herbe migliori. Si sarchia anco quando per lo peso della terra, & per le percosse della pioggia, & per lo caminar delle persone, la terra s'affoda troppo, pur che tu sappia che quando la terra è molle non si debbe toccare, ma s'ella fosse troppo secca, auegna ch'ella non si possa

possa muouere, tuttauia si debbono tagliar le herbe, a qual cosa fa molto prò a gli horti. Auengono a gli horti molti nocimenti, percioche qualche uolta la ne-cessità ne costringe a far lo horto in terra troppo soda & cretosa, alla qual farà prò, se si mischierà sabbione, o moltitudine di letame, e se si mouerà spesso la terra. Et la terra è qualche uolta tanto soluta, che lo humor ch'ella riceue si risolue ageuolmente, & lo horto nel tempo della state si secca troppo. Alqual farà prò se ui si mischierà letame & creta quando non si puo ageuolmente adacquare, o che stesse molto tempo senza piouere. Ma se lo horto fosse troppo acquoso, si cinga intorno per tutto di fossati grandi, & si faccino parimente per gli horti cotali fossati, si che lo humor dell'acqua souerchio scorra alle ultime parti dello horto. Ma se lo horto fosse troppo secco & arido, non si cinga di fosse, percioche elle togliono lo humor allo horto. Et si faccino alte due piedi, percioche lo horto cultiuato a questo modo non teme la secchezza, & nel tempo del gran caldo s'adacqui, & le piante picciole si cuoprino con qualche cosa, ma nel uerno piu freddo si cuoprino le nuoue seminationi, accioche quei semi che son seminati non si corrompino per lo souerchio freddo. Contra le nebbie, messa in piu luoghi dello horto paglia, & altre immonditie, come dice Palladio, quando tu uedrai che la nebbia apparisce, abbruciala. Et se le lumache faranno danno, bisogna leuarle con le mani. Et se le formiche haranno la tana loro nello horto, mettiamo al buco della tana un cuor di Ciuetta, come dice Palladio.

O ueramente gettiauui dentro dell' Origano & del so-
fo pesti insieme. Ma s' elle uerran o di fuori, imbratte-
remo tutti i uiottoli dello horto, o con cenere, o cō ter-
ra bianca. Et se tu ui tirerai una linea con olio, non ha-
ranno ardimento d' entrarui fin ch' egli non sarà secco,
ma questa è cosa malageuole a fare, sarà bene utile a
farla intorno a gli arbori che patiscono per le formi-
che. Contra le rugiole, si bagnino i semi che si hanno
da seminare nel sugo del sempreuiuo, o nel sangue pro-
prio delle rugiole, o ueramente si lieuinò da fanciulli
con le mani & s' ammazzino quando son moleste a gl' i-
horti. Si dee seminar il cece tra le herbe per molte ma-
rauiglie, percioche le herbe allora non generano ani-
mali fastidiosi. Secca tutti i semi che tu uoi semina-
re, nel cuoio della testuggine, o ueramente semina la
menta in piu luoghi dello horto & massimamente tra
cauoli. Contra i topi & le talpe, fa prò ne gli horti
hauer gatte, & donnole domestiche & mansuete. Al-
cuni empiono i buchi loro di creta, & di sugo d' agresto
saluatico. Et alcuni altri togliono il buco fin su la terra
soda col pastino, & poi mettono nel foro ch' è nella ter-
ra soda acqua, onde uscendone l' animale l' ammazza-
no. Oltre a ciò si dice che tutti i semi dello horto & de
campi si conseruano in tutto da tutti i mali & da tut-
ti i nocimenti de gli animali, se per innanzi si macera-
no nelle radici trite dell' agresto saluatico. Le herbe si ri-
cogliono per mangiarle, tagliandole col coltello poco so-
pra terra, & di molte se ne ricogliono solamente le fo-
glie che quasi uennero al suo debito crescimento, si co-
me

me s'offerua nella bietola, nella schiarea, nella borra-
na, nel pretosemolo & nel cauolo. Ma nel tempo del
uerno il cauolo si taglia tutto. Inoltre, se in tutte que-
ste herbe, fuor ch' il pretosemolo, il finocchio, & la sal-
uia, & alcune altre, si cauerà spesso il pedale quando
sarà nato o cresciuto, si hauranno uerdi per lungo tem-
po senza altri semi. Ma per conto della medicina biso-
gna coglier le herbe, quand' elle cominciano hauer in-
tera la quantità ch' esse debbono hauere, innanzi ch' il
color de fiori si muti, & ch' essi caggino. Ma i semi si
ricogliono, poi ch' il termine loro è finito, & che si sec-
ca in loro la crudezza et l'acquosità. Et le radici si deb-
bono ricorre, quando le foglie son cadute. Ma i fiori
si ricogliono quando son bene aperti, & innāzi ch' essi
muoiono & caggino. Ma tutta la herba si raccoglie,
quando è uenuta alla sua perfettione. Et i frutti pa-
rimente si corranno poi che sarà finito il compimento
loro, & innanzi che s'apparecchino a cadere. Et tutte
le predette cose si ricogliono a Luna siema, percioche
son migliori, & si possono serbare piu di quelle che si
ricogliono a Luna crescente. Et somigliantemente
tutte quelle che si ricogliono quando l'aere è chiaro et
sereno, son migliori di quelle che si colgono in disposi-
tion humida d'aria, & che sia quasi per piovare.
Et le saluatiche son piu robuste & piu forti delle
domestiche, & in minor quantità secondo Plinio. Et
delle saluatiche, quelle de monti son piu forti. Et quel-
le che ne monti son piu alte & esposte piu a uenti,
son piu forti. Et quelle che haranno il color piu tin-

DI P. CRESCENTIO
to, & il sapor piu apparente, & l'odor piu acuto, saran
no piu potenti & piu ualorose nell'esser loro. Tu dei ol
tra a ciò sapere, che la uirtù delle herbe s'indebolisce in
due o in tre anni al piu. Le herbe, i fiori, et i semi si deb
bono serbare ne luoghi secchi & oscuri, & si conseruano
meglio ne sacchetti, o ne uasi chiusi, accioche l'odore et
la uirtù non esali, & massimamente de fiori. Ma le ra
dici si conseruano meglio nella arena sottile, se non fos
sero perauentura radici secche, lequali parimente si con
seruan meglio in luogo secco & al buio. Ma i semi de
porri, & delle cipolle, si conseruono meglio di tutte l'al
tre nelle sue buccie.

Aglione.

Cap. III.

L'AGLIO si pianta ottimamente del mese di No
uembre, & massimamente in terra bianca & lauora
ta senza letame, auegna ch'egli faccia anco bene in al
tra terra letamata. Si puo anco seminar del mese di Set
tembre & d'Ottobre, di Febraio & di Marzo, & ne
luoghi caldi del mese di Dicembre, & se si lasciano in
terra quando son maturi, le lor radici & le foglie si ri
nuouano, & fanno seme nel seguente anno che si puo se
minare, & produce aglio. Si piantano nell'aie delle her
be, a due o treschiere per aia. Si debbono sarchiare spes
so, accioche i capi loro creschino meglio. Se tu uuoi fa
re ch'essi habbiano buoni capi grossi, calca la terra un
poco discosto colà doue cominciano a uscir i lor gambi
percioche a questo modo il sugo ritorna nel suo aglio. Si
ricogliono quando non si possono piu sostenere a un cer
to

modo sul gambo, nel mancar della Luna & in buon tempo, percioche si dice, che se si seminano quando la Luna è sotterra & che si diuellino quãdo la Luna è presente sotterra, lasceranno il lor cattiuo odore. Somigliantemente dureranno messi nella paglia, o appiccati al fumo. L'aglio è caldo & secco nel mezo del quarto grado. Ha uirtù di consumare & di dissoluere & di cacciar il ueleno. Contra il morso de gli animali uelenosi, prendi agli, & pesta, & fa impiastro sul male. Il sugo messo dentro caccia il ueleno, onde per questo l'aglio è chiamato Tiriaca de Contadini. Contra i lombri, piglia agli, un poco di pepe, petrosेमolo, sugo di menta, & aceto, & fa una salsa, & mangia col pane o con la carne. Per aprir le uie del fegato, & i meati dell'orina, facciasì salsa con uino, & con sugo di herbe diuretiche & si dia all'infermo. Contra la stranguria & la dissuria, & il dolor colico, prendi agli, & cuoci nel uino & nell'olio, & poi fanne impiastro, & metti sul pettenecchio, intorno alla uerga, & ne luoghi che dogliono. L'aglio nuoce alla uista, perche disecca, & nuoce a tutto il corpo, quando se ne mangi oltra modo, percioche genera lebra, appoplessia, & smania, et molti altri mali. Oltre a ciò dice Auicenna che l'aglio cotto, chiarifica la uoce, & il gorgozzule, & conferisce alla tossa uecchia, & a dolori del petto procedenti da freddo. Dice Isac che gli agli danno poco nutrimento et che son nociui a colericì, & a coloro che hanno caldo naturale, & che a freddi & a gli humidi naturalmente prouoca l'orina, & ammoliscano il uentre, & a sec

DI P. CRESCENTIO

chi di natura fanno il contrario, ma uolendo schiar il nocimento del caldo loro gli lessino due uolte, et poi gli condischino con l'aceto.

Atrebice.

Cap. IIII.

L'ATREBICE si semina del mese di Febraio & di Marzo, & d'Aprile & di tutti gli altri mesi fino al l'autunno se si potrà adacquare, & nō desidera d'esser trapiantato. Et da certi si semina del mese di Dicēbre in terra ben lauorata & letamata, & si produce meglio, se sarà seminato raro. Si puo etiandio seminar per se medesimo nelle sue aie, et anco insieme cō l'altre herbe, & si dee sempre tagliar col ferro, percioche nō cessa di pullulare. Desidera parimente d'esser adacquato. spesso, quando è gran secco. I suoi semi si possono serbar per quattro anni. L'atrebice è freddo in primo grado, humido nel secondo, & nutrice poco, percioch' il suo liquore è acquoso, & tosto si manda fuori, & però solutiuo del uentre. Impiastrato sopra la postema calda, incontanente rinfresca & sana. Il suo seme è mondicatiuo & colatiuo & però è utile a gli Iterici, laqual malattia nasce dall'oppilatione del fegato. La onde datene due dramme in acqua calda con mele, pro-uoca grandemente il uomito collerico.

Anice.

Cap. V.

L'ANICE desidera la terra bē pastinata & grassa, & ottimamente fi, se s'ainta con l'acqua et col letame.

me. Si semina del mese di Febraio & di Marzo per medesimo & con altre herbe, & il suo seme appicca dura tre anni. L'anice è caldo & secco in terzo grado, Si chiama anco per altro nome comino, o finocchio Romano, & è seme d'una certa herba che si chiama per lo medesimo nome. Ha uirtù di consumare & di disseccare. Si puo etiandio serbar per quattro anni con molta efficacia. Quando se ne laua con esso a faccia la chiara, & simigliantemente mangiarone con misura, ma ingialla il uiso a chi l'usa troppo. Contra la uentosità, l'indigestione, & i rutti acidi & forti, si dia il uin della decottion dell'anice, del finocchio & del mastice, oueramente la lor poluere nel mangiare, aggiuntai poluere di cinamomo, & mitiga il dolor delle budella nato per freddo. Contra il uizio della matrice per freddo, uale la sua decottione con la trisera magna. Contra l'oppilation del fegato, si dia la sua decottione con altre cose diuretice. Contra il liuido uenuto per cagion di percossa, & massimamente essendo nella faccia intorno a gli occhi, si pesti col comino, & ui si ponga su con cera calda. Per far crescere il latte et la spema, ual la sua poluere, tolta nel mangiare & nel bere, & fa questo aprendo i meati & le uie del latte & della sperma.

Aneto.

Cap. VI.

L'ANETO desidera terra comune de gli horti, & si semina del mese di Febraio e di Marzo di Settem

DI P. CRESCENTIO

bre & d'Ottobre, & ne luoghi benigni del mese di Dicembre per se medesimo & con altre herbe . Sostiene ogni qualità d'aere , ma si allegra nel tepido . Si semini raro , & s'adacqui se non pious . Alcuni non mettono il suo seme sotterra credendo che gli uccelli non lo tocchino . L'aneto è caldo & secco in secondo grado . Il suo seme principalmente si confà a uso di medicina , & poi la radice fresca , percioche secca non è d'utile alcuno , ultimamente la herba . Il suo seme si puo serbar tre anni , nondimeno egli è meglio a rinouarlo ogni anno . La decottion della herba et del seme uale alla stranguria è di suria , & accresce il latte . Contra il dolor della matrice , si bolla un fascetto di aneto nel uino et s'impiastri . Il suo seme dissolue la uentosità , il tumore , & l'enfiagione , & i suoi rami fanno il medesimo , & il seme mondifica il uentre dalla putredine dello humore . Ha etiãdio propriet` di spegner il singhiozzo nato per troppa pianezza di cibo . Se si abbrucia è caldo & secco in terzo grado , & ual contra le piaghe putrefatte & lungamente nate nel uentre . Auicenna dice che la continouanza del mangiar l'aneto indebolisce molto la uista .

Appio.

Cap. VII.

L'APPPIO si dee seminar del mese di Marzo & di Aprile & di Maggio , e doue si semina moltiplica molto intorno & i suoi semi piu uecchi nascono piu tosto , & i nuoui si deono seminar piu tardi . Dell'appio , alcuno è domestico , & alcuno saluatico . Et del domestico
alcuno

alcuno nasce ne gli horti, & alcuno nell'acque. Quel che nasce ne gli horti è caldo nel principio del terzo grado, & secco nel mezo, & però cotto o crudo, dato a mangiare, apre la oppilatione, prouoca l'orina, & stringe il uentre. Ha proprietà di dissoluer la costipation de' membri, & di far la uia a gli humori, & di attrarli allo stomaco, alla natura della donna, & al capo. Nuoce a gli epilentici, & alle grauide induce uomito. Il uino della sua decottione affrena i torcimenti del uentre che uengono per uentosità. Il seme è di maggior efficacia, & poi la radice, et poi la herba. L'acquatico si chiama Rano, così detto, percioche nasce nell'acqua oue stanno le Rane, o pur perche gioua alle reni. È un poco caldo, onde è piu digestibile, & è conueniente a coloro che son di natura calida. Fatto impiastro d'esso con midolla di pane, & posto sopra lo stomaco, mitiga il suo ardore. Il saluatico si chiama Appio riso, percioche purga lo humor malinconico, per la cui abondanza si genera la mestitia. L'appio riso cotto in uino o in acqua, dissolue la stranguria & la dissuria, & fatto fumo d'esso prouoca i mestruai, o ueramente il sugo posto sul luogo. Et nota che l'appio riso non si dee prender per bocca, percioche in alcuni luoghi egli è così uiolente, che se se ne prende, è cagion di morte.

Assentio.

Cap. VIII.

L'assentio è caldo nel primo grado, & secco nel secondo. Si dice che ha due uirtù contrarie, cioè lassatiua & costrettiua. La prima per la caldezza, la se-

Piet, Cres.

Ff

conda per la grossezza & per l'afrità della sua sostanza: onde non si dee dare, se non quando la materia è digesta. Si dee ricorre intorno a mezo il mese di Maggio, & seccarlo all'ombra. Contra i Lombrici che son nelle budella da basso, si dia con poluere di centaurea, o di persicaria, o di nocciuoli, o di foglie di persiche. A prouocar i mestrui se ne faccia suppositorio con appio et cō artemisia cotte in olio. Contra l'ebbrietà, si dia il suo sugo con mele & con acqua tiepida. Cōtra le suffogation per sangue o per funghi, si dia il suo sugo con aceto & cō acqua calda. Alla durezza della milza, si faccia impiastro con l'assentio cotto. Contra il dolore & il liuido reuenuto per percossa, si faccia impiastro di sugo di assentio, di poluere di comino, & di mele. Contra i uermi de gli oretchi, ui si stilli dentro'l suo sugo, ilqual beuuto chiarifica la uista, & posto sū gl'occhi lieua il rossore et le pane. Cōserua dalle tignuole et da uermi, i libri, & i panni, et la carta & l'inchostro dalla corruttione.

Artemisia. Cap. IX.

L'ARTEMISIA che per altro nome si chiama la madre delle herbe, è calda & secca nel terzo grado. le sue foglie si confanno piu a uso di medicina che le radici, & piu tosto uerdi che secche. Vale contra la sterilità che uien per freddezza, che quando fosse per caldezza nocerebbe assai piu, laqual cosa si puo a bastanza comprendere per la complession della donna essendo magra o grassa. Si dia adunque la sua poluere, con la poluere della bistorta, con noce moscata, &

con

con mele o in sciropo semplice in modo di elettuario .
Il medesimo sia se la dōna si bagna in acqua, oue sia cot-
ta l'artemisia, o che con tal' acqua ella si fomenti la na-
tura, o che se ne faccia suppositorio con l'olio comune.
A prouocar i mestrui, si faccia pessario del suo sugo. Cō-
tra il tenasmon per cagion fredda, il paziente riceua il
suo fumo per le parii da basso, & scaldata la herba &
posta sopra una pietra, ui sieda sopra.

Aristologia.

Cap. X.

L'ARISTOLOGIA è di due maniere, cioè una
lunga l'altra rotonda . Et l'una & l'altra è calda &
secca nel terzo grado . La radice si conserua piu a uso di
medicina che le foglie . La radice si ricoglie l'autunno, e
seccata si puo serbar due anni in molta efficacia . Et le
foglie co fiori, hāno uirtù di dissoluere, di cōsumare, e di
cacciar il ueleno, e si posson serbar per due anni . Cōtra
il ueneno et la morditura de gli animali uelenosi . si dia
la sua poluere cō sugo di ruta . Et la sua poluere rode la
carne nelle piaghe, & nelle fistole . Per far uscir fuori
la creatura morta, si cuoca la sua radice in uino & in
olio, & se ne faccia somento uicino al uentre . La sua
poluere mescolata con aceto, mondifica ottimamen-
te la pelle dalla scabbia & dalla marcia . Alberto di-
ce che ha marauigliosa uirtù in tirar a se le spine, &
le altre cose fitte nella carne . Il medesimo dice Aui-
cenna . Dice parimente che mondifica le brutture
de gli orecchi , & conforta l'udire , quando ui si
pone con mele , & proibisce che non ui si gene-

DI P. CRESCENTIO

ra marcia, & se se ne unge sopra la milza con l'aceto, conferisce molto, & la rotonda è piu forte in ogni cosa.

Abrotano.

Cap. XI.

L'ABROTANO è herba calda & humida nel primo grado, è assottigliatiua & apritiua molto. Il suo impiastro uietà l'attraction delle meterie alle membra. Inoltre, uietà la pietra nelle reni, et prouoca i mestruai, sedendo nella sua decottione, & conferisce alle ulcere sue. Manda fuori la secondina & il parto, fa prò al radunamento della bocca della matrice, & l'apre, et conferisce alla sua durezza beuuto, e posto a usanza di impiastro. Et se ne mette fino a cinque dramme.

Anfodillo.

Cap. XII.

*L'ANFODILLO, il Centocapi, & l'Albutio è tutto uno. E' caldo & secco nel secondo grado. Le sue foglie son simiglianti alle foglie de porri. La sua radice si confa piu a uso di medicina, che la herba, è miglior uerde che secca. Nelle sue radici si truouano alcuni capi in modo di testicoli. Ha uirtù diuretica d'attrahere, di consumar & di dissoluere. Vale alle cose medesime che uale anco l'aneto. Inoltre ual contra le macchie, & contra tutti i uitij de gli occhi a questo modo. Piglia una oncia di seme di Zaffarano, & una oncia di mirra, & bolli in meza libra di uin rosso buono, & in meza libra di seme di sugo d'anfodelli fino che si consumi la metà, & se si pone al Sole in un uaso di rame per
tanti*

tanti di, che si consumi la metà, marauigliosamēte fa
prò & con così fatto collirio s'ungono gli occhi.

Acetosa.

Cap. XIII.

L'ACETOSA è fredda & secca nel secondo gra-
do. Ha dello stitico, & supera la collora, & il sugo suo
è lodenole. La sua radice cō l'aceto conferisce alla scab-
bia ulcerosa, & alla scorticagione dell'anguinaia, &
se ne fa impiastro alle scrofole, di modo che si dice, che
se si appicca al collo la sua radice a chi le ha, si fa prò.
Et la sua decottione con l'acqua calda conferisce al piz-
zicore, & è somigliantemēte utile a usarla nel bagno.
Et si mangia dalla donna per lo desiderio ch'ella ha
d'usar con huomo.

Bietola.

Cap. XIII.

LA Bietola desidera terra grassissima, humida, lau-
rata & letamata, accioch'ella faccia bene. Quella che
si uol per mangiare, si semina del mese di Dicembre,
di Febraio & spetialmente di Marzo, ma se la terra
sarà uguale, si potrà seminar quasi in tutti i tempi, &
si fa bene a radificar quella ch'è spessa, & si trapianta
altrove quando ella è cresciuta alquanto sì che ella sia
con quattro o cinque foglie della radice sotterra nel le-
tame fresco. Et quella che si truoua ne semenzai, diuel-
ta, si pianti intorno all'aie seminate, dall'una parte et
dall'altra del solco. Si puo etiandio seminar nell'aie,
oue sono i melloni, i citriuoli, & le zucche, quando co-
minciano a distender i rami (o ui sieno & non ui sie-

no cipolle) & quini resti quando si lievano i melloni, & citriuoli, & le zucche. Si dee far chiar spesso, & mondarla dalle herbe disutili, quando ella è seminata sola. Ma la Bietola che si semina per ricoglierne il seme, sarà ottima se si seminerà d'Agosto; & poi si trapian- ti di Gennaio per i solchi o per l'are de gli horti, per- cioche elle fanno poi miglior semi. Et nota che d'un medesimo seme, le bietole nascono, alcune nobili, lequa- li non producono seme il primo anno, ma solamente l'anno seguente, & queste si debbono serbar per man- giare, & alcune nascono ignobili, lequali la seguente State si leuano in pedale, & producono il seme, & que- ste son buone da dissipar per lo horto. Si puo anco se- minar per se medesima, & con le altre herbe mescola- tamente, & quella che rimane si sarchi, leuandone quasi tutte l'altre herbe. Il suo seme dura quattro an- ni. La bietola è humida & fredda in terzo grado, ge- nera buon nutrimento, ammolisce il uentre, & si con- uiene a chi è caldo di natura, o per accidente, & spe- gne la sete. La bietola monda le lendini & l'altre brut- ture del capo, & le macchie della faccia, ripara a capel- li del capo & gli conserua. Nutrisce cattini humori mangiandone spesso, come dice Dioscoride. Ma Ari- stotele dice che si puo innestar nella radice della bieto- la, si com'anco in quella del cauolo, ilqual nesto, fortifi- cata la radice, si trasmuta alla fine in un arboro.

Borrana.

Cap. XV.

LA Borrana si semina del mese d'Agosto, & di
Set-

Settembre, & ottimamente del mese d'Aprile, o sola nelle aie, o intorno alle nuoue aie dell'altr'herbe, ne si puo seminar piu acconciamente in altro tempo di quel che si è detto, et si trapianta comodamente quasi in tutto il tempo dell'anno. I suoi semi si ricogliono mezi maturi accioche non caggino de suoi gusci, & la herba co semi si pon per due o ueramente per tre dì in monte, accioche i semi compino di maturarsi perfettamente, & si scuote poi sopra lenzuoli, sopra iquali semi agenuolmente caggiono, ne si potrebbe hauer ultramente. Il seme si serba due anni. La Borrana è calda & humida nel primo grado. Ha propriet  di generare allegrezza se si d  a bere in uino. Conforta grandemente il cuore, & per  uale a Cardiaci, & cotta nell'acqua col mele o col zucchero, data a bere, monda ottimamente i canali del polmone & del petto, & genera buon sangue. Onde uale a coloro che son guariti di nuouo, a coloro che tramortiscono, a cardiaci, & a malinconici mangiata con la carne, o condita con sangue. Contra al tramortimento si dia sciropo del suo sugo col zucchero. Contra la cardiaca s'aggiung  al detto sciropo poluere di cuor di Corno.

Basilico.

Cap. XVI.

IL Basilico, cio  l'Ocimo,   caldo & secco nel primo grado. Le sue maniere son tre, cio  garofalato che ha le foglie minute, e questo   di maggiore efficacia, Beuentano che le ha larghissime, & enne un'altro che le ha mezanamente larghe. Questa herba per la sua

DI P. CRESCENTIO

aromaticità ha uirtù di confortare, & per le sue qualità di dissoluere, di consumare, di estergere, & di mondificare. Contra la Cardiacca & il tramortimento si dia la decottione della sua herba con l'acqua rosata. Al medesimo uale il uino, nel qual sia stata la herba per una notte, & se ui sarà cotto dentro il uino, sarà molto confortatiuo & aromatico, et ual cōtra i predetti mali, et cōtra l'indigestione et il flusso del uētre per freddezza. Ma contra il flusso uale, et massimamente se si cuoce la herba, & il seme ch'è meglio, nell'acqua piauana cō un poco d'Acacia, et cotal acqua si dia al patiente. Inoltre uale a mōdificar la matrice, et a prouocare i mēstrui.

Bettonica.

Cap. XVII.

LA Bettonica è calda & secca in quarto grado. Le sue foglie uerdi & secche si consanno grandemēte a uso di medicina. Al dolor del capo per causa fredda, si faccia gargarismo della cocitura della sua decottione & della Saffisragia in aceto. Cōtra il dolor dello stomaco si dia la sua decottione in sugo d'assentio cō acqua calda. A mōdificar la matrice e per aiutar la cōcettione, si faccia fomēto cō acqua della sua decottione. Facciasi parimente suppositorio & si dia l'elettuario confortatiuo della sua poluere col mele.

Branca Orsiná.

Cap. XVIII.

LA Branca Orsina è calda & humida in primo grado, & ha uirtù di ammolire. Contra la postema fredda, si pestino le sue foglie con fungia uecchia di

porco

porco & si faccia suppositorio. Contra il mal della milza si faccia unguento con la herba pesta, & materata lungamente nell'olio, & alla sua colatura si aggiunga cera.

Bistorta.

Cap. XIX.

LA Bistorta è radice d'una certa herba chiamata parimente Bistorta, la quale è fredda & secca nel secondo grado o nel terzo. Hà uirtù di costringere, di consolidare, & di confortare. Contra il uomito per debolezza o per caldo, si metta la sua poluere con l'albumine dell'uouo, & si cuoca in un tegolo, & si dia al paziente. Contra la dissenteria si dia col sugo della piantaggine. Per costringere i mestrui, si faccia fomento di acqua della sua decottione & della sua poluere.

Zucca.

Cap. XX.

LA Zucca desidera terra grassa ben lauorata, & letamata, & bumida. Si pianta nella fin d'Aprile, & nel cominciamento di Maggio, lontana tre o quattro piedi l'una dall'altra in questa maniera, cioè si sotterrino due granella insieme intorno a tre dita sotterra per modo che i rami stiano di sotto, & la cima di sopra. Ma innanzi che si planti si mettino in un uaso pien d'acqua per una notte, & poi si gettin uia quei semi che uanno a galla, & si piantino gl'altri che uanno sotto. Et nel luogo doue si pongono, si mescoli con la terra letame, & non si deono piantare in fosse, accioche le piane non si raunino in esse, & non estingui-

DI T. CRESCENTIO

no il germuglio . Et quando saranno ben nate, & al-
 quanto leuate sopra terra, si sarchino, & ui si ponga
 intorno la terra, & quando sarà mestiere, soauemen-
 te s'adacquino, & se saranno piantate in terra poco
 cauata, quando cominsieranno a crescere si caui tutta
 la terra d'attorno profondamente, accioche possino di-
 stender le radici per tutti gli spatij. Quando saranno
 cresciute, si faccia di sopra una copritura a modo di ui-
 gna d'altezza & statura d'un'huomo. E i rami foglia-
 ti si ponghino di sopra per l'ombra, & sopra le dette
 zucche per lo troppo caldo si ponghino herbe, accioche
 meglio crescano, o si lascino andar le sue uiti per terra,
 alla qual farà util molto, accioche piu tosto & piu zuc-
 che produca, se si romperanno un poco nella cima i suoi
 capi principali, et piu grossi, accioche facciano i rami che
 producbino le zucche. S'è anco trouato un modo di
 piantar piu tosto le zucche, & i melloni, & d'hauer
 piu tosto i frutti. Si pone un poco di terra trita sopra
 la massa del letame caldo già tratto delle stalle del
 mese di Marzo, & sopra la detta terra si piantino i se-
 mi, percioche nasceranno tosto per lo caldo fumo del
 letame. Et poi che saranno nate si deono difender dal-
 la rugiada della notte con alcuna couertura, & nel
 tempo che la rugiada sarà restata di cadere, inconta-
 nente si trasponghino con un poco di quella terra, et di
 letame nel luogo oue tu uorrai che elle stiano. Quelle
 che si serbano per seme siano quelle piu grosse che pri-
 ma nascono, lequali si deono lasciar indurare su la uite
 infino al Verno, et poi si deono appiccar a un picciolo
 fumo.

fumo, e ottimamente si conserueranno. E sappi che la grossezza del picciuolo dimostra per innanzi di che grossezza sarà la zucca, & poi quando tu la uorrai piantare, aprila & cauane il seme, & sappi che quanto in piu alto luogo saranno i semi nella zucca, tanto nasceranno piu lunghe: & quanto saranno piu bassi, tanto piu le zucche saranno larghe. Et nota che i semi serbati nel predetto modo dureranno tre anni. La zucca è fredda & humida nel secondo grado & genera buon nutrimento flemmatico; onde si confa a coloro che son di calda natura, & propriamente a i collerici, o a coloro che sono accidentalmente riscaldati. Percioche mitiga il lor calore & spegne la sete, & è loro ottima & massimamente se si dà con le mele cotogne, o col sugo, o con l'agresto, o con l'aceto delle melagrane, o con le melagrane. Et a flemmatici si dee dare con pepe, cō senape, e con menta, & se si arrostitisce inuolta nella pasta, il sugo che dentro si trouerà, si dia a bere ad alcuno febricoso, & mitigherà il calore della febbre, & spegnerà la sete. Nelle febbri acute si dia la sua acqua, o lo sciropo fatto di quella. E la zucca cotta con la carne al tempo di State fa utilità a collerici. I suoi semi son freddi & diuretici per la sottilità della sua sostanza, & spetialmente si conuengono in medicina contra l'oppilatione del fegato, delle reni, & dell'urascica, & contra la posterna si prendino le sue granella monde et si pestino bene & si cuocano alquanto in acqua d'orzo, & colata l'acqua si dia allo infermo. Ma se non potesse ber cotale acqua, si fa cia d'essa sciropo & li

si dia, & nota che hauranno maggiore efficacia se non bolliranno; ma si tepidino.

Coconeri & Citriuoli, Cap. XXI.

I Cocomeri & i Citriuoli desiderano una medesima terra con la zucca, e si piantano in un modo stesso, & di que mesi medesimi & si cauano dattorno, ma deono hauer maggiori & migliori interualli, & poi che saranno nati non s'adacquino, percioche per l'adacquamento ageuolmente si distruggono. Et quando saranno piantati i suoi semi, si cerchino dopo sei giorni o otto se son corrotti, la qual cosa si saprà se saranno duri, o ueramente s'aprino, & se saranno molli non son buoni. Et però in luogo loro, se ne metteranno degli altri, & di nuouo si guardino dopo sei dì, & hauendosi corrotti ui se ne mettino degli altri. Son aiutati dalle herbe, & però non hanno bisogno d'esser sarchiati ne roncati. Se tu macererai i semi nel latte di pecora & nel mulso, nasceranno dolci bianchi, lunghi, & teneri. Et se tu metterai sotto essi acqua in un uaso aperto due palmi lontano, cresceranno a quella misura come afferma Gargilio Martiale. I Cocomeri & i Citriuoli son freddi & humidi nel secondo grado, & son molto indigestibili, & i Citriuoli sono peggiori de Cocomeri, & la parte di dentro nell'uno & nell'altro è durissima a smaltire, ma la midolla loro genera piu perfetto chumo a coloro che hanno lo stomaco caldo & forte, & conferiscono con la loro sostanza a coloro che s'affaticano la State, ma a flemmatici

matici & a gli otiosi nucono molto, & massimamente allo stomaco, & alla sua neruosità. Ma l'acqua o il sugo loro, conferisce a chi ha la febbre, & spegne la sete. Non si mangiano cotti, ma solamente crudi, ma le zucche sole si mangiano cotte. I Citriuoli quanto son piu minori, piu teneri, & piu uerdi & piu agri, tanto son migliori, & non buoni quando la lor sostanza e diuentata dura, & ch'il color loro s'è fatto citrino. Ma i Cocomeri son migliori quando son maturi. La qual cosa si conosce quando essi son teneri & piu leggieri.

Cauolo.

Cap. XXII.

I Cauoli fanno in ogni aria, & uogliono terra grassa letamata, profondamente fossata, & amano piu tosto la terra mezzana, che la creta o il sabbione. De cauoli alcuni hanno le foglie piane, larghe, & grosse, & questi si hanno comunemente ne nostri paesi, & alcuni hanno le foglie crespiissime, & questi quantunque sieno buoni, nondimeno sono men mondi per le rugole & per gli altri uermi che ni si nascondono troppo dentro. Sono etiandio alcuni cauoli che hanno le foglie grandi & sottili & alquanto crespe per tutto, i quali si chiamano cauoli Romani, & questi son migliori di tutti, & piu cottori se haranno terra molto grassa, percioche nella magra non son punto migliori de gli altri. Si possono seminare & trapiantare in tutto il tempo dell'anno che la terra non sarà congelata, o così secca che non si possa lauorare, & i lor semi duran

per quattro anni. Et quegli che si seminano del mese di Febraio & di Marzo, & di Dicembre, & d'Aprile, & di Maggio, si hanno tutta la State & tutto il Verno fin che son disfatti dalle brine & dal freddo, & se i lor tronchi non si diuellono, producono semi nel tempo della Primavera, i quali si ricogliono quando son maturi. Ma se si leueranno loro piu uolte i ramuscelli de semi quando nascono, si che si consumi tutta la materia del seme, si domano, & poi producono belle foglie, & la lor uita durerà molti anni. Nondimeno alcuni producono i semi molto ageuolmente, & questi non si possono cosi ageuolmente serbare. Altri sono i quali non fanno i semi cosi ageuolmente, & a questi propriamente si conuien usar l'artificio che ho detto di sopra. Et quegli che si seminano a mezzo Agosto fino a gli otto di Settembre, & che poi si trapiantano del mese di Settembre o d'Ottobre quando saranno cresciuti alquanto, saranno grandi & begli nel tempo della seguente Quaresima & anco dopo, & non producono semi, & non temono il gielo e la brina. Ma se si semineranno innanzi al predetto tempo faranno i semi la Quaresima, & non saranno buoni a mangiare, ma se si semineranno dopo il tempo detto, saranno troppo teneri & deboli, & uenendo il freddo del Verno non dureranno, & questo è prouato nelle parti della Toscana & a Bologna. Si possono seminare spessi e adacquare, se sarà tempo troppo secco. Et nota che si dice, che si possono serbare i semi del cauolo per dieci anni. Ma quando si piantano nel foro fatto col palo, si taglino

tagliano le cime delle radici accioche quando si pongo-
no non si ripieghino all'insù la qual cosa farebbe loro
grandissimo danno. Et nota che le piante si debbono
porre nel maggior crescimento loro, percioche quan-
tunque tardi s'appiglino, nondimeno saranno piu for-
ti, & non è necessario che s'infanghino o s'imbrattino
le radici loro con letame tenero, ne che la terra sia
molle, percioche piantati anco nella mezanamente
secca, uiuono, ancora che le foglie si secchino, fin che
uenendo la prima pioggia si conforterà il loro uigore.
Et non solamente i cauoli piantati del mese di Marzo
o d'Aprile, ma quegli ancora che si piantano di Giu-
gno o di Luglio o d'Agosto saranno grandi il Verno.
Si piantano soli in luogo oue non sia nessun'altra cosa
& similmente per i solchi di tutte le herbe, delle cipol-
le & de gli agli, cioè una schiera o due per solco, una
per lato del solco, lontani un braccio l'un dall'altro, &
quanto si planteranno piu vari, saranno tanto maggio-
ri, & quanto piu spessi, tanto minori. Oltre a ciò i cau-
li che noi dicemmo che si doueuan piantar per la Qua-
resima, si piantano ottimamente tra i cauoli grandi
spessi in doppio, piu di quei che son grandi, hauendo pri-
ma lauorata ben la terra & quasi ridotta in poluere,
i quali rimaranno, leuati uia i grandi, & si potranno
diradare, accioche diuentin grandi, et che durino tutto
l'anno, percioche non produranno semi in quella State.
Si possono anco piantar per i campi tral miglio, il pa-
nico, e la faua, & per i solchi del formento & de gli
altri grani, et tra la cicerchia, et ne solchi de melloni et

DI. P. CRESCENTIO

de cocomeri. Et si possono similmente piantare nelle uigne, nelle quai fanno bene, ma le dannificano molto. Percioche si è trouato ch'il cauolo è nimico della uite, perche la indebolisce & riarde quando le fosse alato. Inoltre habbia riguardo quando tu planti il cauolo, di non lo metter tanto sotterra che la cima del gambo della pianticella non rimanga sopra terra per cioche la pianta morrebbe incontanente. I cauoli si deono sarchiare & liberar dall'altre herbe disutili. Et quando uerranno le pions, dopo l'intensa secchezza della State, per lequali si spera ch'i cauoli si habbiano a rinouare, si lieuinio lor uia le foglie disutili che saranno secche o forate. Il cauolo è freddo & secco nel primo grado. Ma Auicenna dice ch'è secco nel secondo, & che genera sangue torbido & malinconico & ch'il suo nutrimento è poco, & che quando si cuoce con la carne grassa o con galline, si fa buona un poco. Il suo brodo ammolisce il uentre & prouoca l'orina. Il corpo de cauoli è secco, & però è costipatiuo, ma in questa operatione son temperati se tu mangiarai l'uno & l'altro insieme, ma dato solamente il brodo, solue il uentre, & la sostanza sola ristrigne. Il lor nocimento si rimuoue & corregge se si lessano, & che gettata uia la prima cocitura, si cuocino in altra acqua con carne grassa di pecora o di porco, & si dieno a mangiare con pepe, con comino, & con aglio. Dice Auicenna che la sua decottione et il seme ritardano l'ubriacarsi. Et ha proprietà di diseccar la lingua, & fa sonno, e chiarifica la uoce. Dice Galeno che se i ca-

che si nutrono di qualche
 le unguente crude non danno al corpo
 guano di movimento, ma come in acqua,
 sia la prima recitura in
 buon nutrimento, & massimamente voluose si con-
 dano con carni grassa & con lino e adimento odo-
 rativo. Ma se si prenderanno crude temperatamente
 secondo che si conviene per via di medicina, riscaldi-
 na & fanno grossi & viscosi humori, aprono le boc-
 che delle nane, provocano l'orine, & i mestrua, ac-
 crescono l'appetito, & col suo calore & con la humi-
 dità dell'aria l'appetito della carne. Il sugatore po-
 sta in ufo, e tirato su l'odor loro col naso, purga il
 stomaco. Mangiate crude, fanno crescere
 la carne, & la faccia più che la bionda, & la
 faccia più che la rossa, & ha virtù di trarre il san-
 guine fuori di fuori, & che però fa la pelle ros-
 sa. Ma non anco però al nascimento dell'acqua, & il
 suo seme rinnova la morfea, & quando si fraga in-
 torno il fango dell'alsipia gioua molto, &
 di quelle che aucono all'intelletto,
 e i cattivi humori.

Comino.

Cap. XXVIII.

Il Comino desidera la

loro che son nuouamente guariti di qualche infermità le mangiano. Mangiate crude non danno al corpo punto di nutrimento, ma cotte in acqua, & gettata uia la prima cocitura, ricotte in altra acqua danno buon nutrimento, & massimamente molto se si condiscono con carne grassa & con buon condimento odorifero. Et se si prenderanno crude temperatamente secondo che si conuiene per uia di medicina, riscalda- no & fanno grossi & uiscosi humori, aprono le bocche delle uene, prouocano l'orine, & i mestrui, accrescono l'appetito, & col suo calore & con la humidità destano l'appetito della carne. Il sugo loro posto al naso, o tirato su l'odor loro col naso, purga il capo ottimamente. Mangiate crude, fanno crescer i capelli. Dice Auicenna che nelle cipolle è acutezza incisua, amarezza, & stiticità, & che quella ch'è piu lunga è piu acuta, & che la rossa è piu acuta della bianca, & la secca piu che la humida, & la cruda piu che la cotta, & ha uirtù di trarre il sangue alle parti di fuori, & che però fa la pelle rossa. Fanno anco prò al nocimento dell'acqua, & il suo seme rimuoue la morfea, & quando si frega intorno il luogo dell' alopitia gioua molto, & mescolata la cipolla col mele liena uia le uerruche, & ne son di quelle che nucono all'intelletto, percioche generano cattui humori.

Comino.

Cap. XXIIII.

Il Comino desidera la terra grassa, & l'aere caldo,

& si semina del mese di Maggio. E caldo & secco nel terzo grado. Si puo serbar per cinque anni. Ha uirtù diuretica, & di sottigliar la fumosità, onde preso nel mangiare & nel bere, & ne salsamenti, conforta la digestione. Il uino della sua decottione, & di fichi secchi, & di semi di finocchio, mitiga il dolore & i torcimenti delle budella uenuti per uentosità. Inoltre, il uin uale contra la tosse fredda. Contra all' enfiamento della gola, si cuocino, il comino & il fico ben trito, nel uino, & fatte impiastro si metta sul luogo che duole. Contra la fredda reuma del capo, la sua poluere con l'orbache dell'alloro, mess' insieme in un testo caldo in un sacchetto, poi che sia scaldato si ponga sul capo. Contra il sangue de gli occhi non nel principio ma poi, si ponga poluere di comino mescolata con tuorlo d'ouo e posta sopra un tegolo caldo, e fattone due parti, si metta spesso sul male. Contra il liuidor fatte per percossa o per altro, quando è fresco il male, la poluere del comino ben sottile, e ben stagionata al fuoco, e spesso posta sul luogo è rimedio certissimo. Et nota che per lo troppo mangiare del comino, la pelle del corpo diuenta gialla.

Croco.

Cap. XXV.

IL Croco è di due fatte, cioè saluatico, ilqual si semina come l'altre herbe, & è di poco utile, ma fa la gamba alta & molti mazzuoli ne quali nasce il Zaffarano, il qual si ricoglie nel nascer del dì. Et domestico, il quale è buono & non si semina, perche non produce

produce semi, ma le sue cipolle si ricogliono del mese
 d'Aprile o di Maggio, & si lasciano star in monte
 otto di, accioche si maturino, & poi si mondano & si
 seccano in luogo caldo, ma non al Sole accioche non si
 cuocino. Si conoscono quando son mature, percioche le
 sue foglie son secche, & si serbano fino al mese d'Ago-
 sto, & allora si piantino o innanzi o poi, separate l'una
 dall'altra, nell'aie pastinate, con le barbe che esse han-
 no distanti una spanna l'una dall'altra, & si ficchino
 quattro dita sotterra ne solchi, & si lascino star due o
 tre anni, & ogni anno del mese d'Aprile se le foglie
 allhora son secche, & del mese di Maggio, di Giugno,
 & di Luglio se la herba nasce nell'aie, si sterpino &
 si zappi per tutto la terra su la superficie, & per due
 ditte indentro, accioche non si tocchino le sue cipolle.
 Et poi, se cosi piacerà, si rada la terra a modo d'aia,
 intorno alla fin d'Agoſto o del mese di Settembre, &
 si rimondi da ogni uerdume, & poi nascendo i fiori, si
 ricogliono, & il zaffarano si secchi a fuoco lento &
 si serbi chiuso in qualche luogo. Et passati due o tre
 anni, si diuella tutto del mese d'Aprile, & si pian-
 ta si come ho detto un'altra uolta. Desidera terra
 cretosa o mezzana, & si puo ottimamente piantare
 oue saranno state cipolle poi che saranno diuelte. Et
 si dee sapere che il croco non patisce molto per l'om-
 bre, ma i topi lo danneggiano assai, percioche essi
 mangiono loro le cipolle sotterra, contra i quali non
 è cosa che uaglia piu quanto tender le trappole appres-
 so il foro, & far solchi profondi tra l'aie che lo disen-

DI P. CRESCENTIO

dino dall'acqua ch'egli teme grandemente. Et oltre a ciò impediscono che i topi e le talpi non possono passare, le quali appelliscono molto le sue cipolle. Il croco è caldo & secco nel primo grado, & temperato nelle sue qualità, & però è confortatiuo, onde ual molto contra alla debolezza et il mancamento di cuore. Lieua da gli occhi il rossore & le macchie, se trito con rose & con tuorlo d'uouo, ui si pon sopra, come dice Dioscoride. In oltre chi berà prima il croco, non temerà l'ebbrietà, ne il troppo mangiare. Similmente fattone corone, non lasciano che lo huomo s'imbriachi. Fa anco sonno, & desta l'appetito della carne come dice Plinio. Dice anco che cura il morso de serpenti, & de ragni, & le punture de gliscorpioni.

Cipolle maligni. Cap. XXVI.

LE Cipolle maligni si piantano come i porri cioè una per foro, distanti l'una dall'altra per un piede, le quali fanno un gran caspo, le quali noi usiamo la State seguente dopo la Pasqua di Resurrectione, & sono quasi della medesima complessione che l'altre cipolle.

Cardo. Cap. XXVII.

IL Cardo si semina del mese di Marzo. Ama la terra letamata et soluta, ancora ch'egli possa far meglio nella grassa, & questo gioua loro contra le talpe, ma si ponghino in terra piu soda, accioche non sieno ageuolmente offesi & forati da gli animali suoi nimici. Si deo seminar nell'aia gia apparecihiata, a Luna crescente, &

te, & i semi sien diuisi l'un dall'altro lo spatio d'un me-
zo piede. Si dee auertire a non metter i semi alla rou-
scia, percioche nascerrebbero, deboli, ritorti, & duri.
Non si deono profundar nella terra, ma tre dita sola-
mente infondo, o fin che la terra aggiunga a primiti-
di delle dita. Si liberino spesso dalle herbe fin tanto ch'i
gambi s'indurino, e s'il caldo crescesse s'adacquino. Di-
ce Palladio che se tu strignerai insieme le cime de se-
mi, nasceranno senza spine. Si ponghino i cardo del me-
se d'Ottobre tra il formento gia nato & l'altra biade
col palo, la qual cosa è loro molto piu utile, che porgli
nel terren crudo, & mettendogli tagliamo lor le cime
delle radici col ferro, & impiastrandole intorno di le-
tame, le spartiremo l'una dall'altra tre piedi, accio-
che meglio crescano, mettendone due o tre per fossa,
laqual sia per lunghezza d'un piede, e mescoleremo
spesso la cenere col letame sotto il Verno, quando è
buon tempo. Si ricogliono, ma non tutti insieme, percio
che non si maturano insieme tutti, ma l'un dopo l'al-
tro, percioche allhora si dee ricogliere il cardo, quando
ha i fiori nella parte di sotto come una ghirlanda, e non
quando tutti i fiori saran caduti, percioche allhora sa-
rebbe peggiore. Le piante si debbono quotidianamen-
te lenar ogni anno, accioche non affaticchino la ma-
dre, & i suoi figliuoli si dirizzino per gli altri spatij, i
quali nondimeno si debbono diuellere con qualche par-
te delle sue radici. Et quella parte che tu serberai per
corre i semi (purgata prima da tutti i rampolli) si
deon coprir di sopra con qualche cosa di terra cotta, o

DI T. CRESCENTIO

con qualche corteccia, perciò ch' i semi riardono per lo caldo del Sole, & per le pioggie marine.

Camamilla. Cap. XXVIII.

LA Camamilla è calda & secca nel primo grado, & è uicina alla uirtù della rosa, nella sua sottilità, & la sua caldezza è conuenevole come la caldezza dell'olio, & apritiua, & sottigliatiua della spessezza, mollificatiua, & risolutiua senz' altra attrattione. Et questa è la sua proprietà nelle cose di medicina. Acqueta le posteme calde, mortificandole & risoluendole, & conforta tutte le membra neruose. Et è una delle medicine che conferiscono piu alla lassitudine che tutte l'altre. Et è confortatiua del cernello, perciò che risolue le materie del capo.

Cuscuta. Cap. XXIX.

LA Cuscuta cioè, la podagra del lino, o il grungo, è calda nel primo grado, & secca nel secondo. Si dee ricogliere co' fiori, & si puo serbar due anni. La sua uirtù principale è di purgar la malinconia & poi la flemma, onde si pone conuenientemente nelle decottioni che purgano la malinconia & la flemma. L'acqua della sua decottione, ual contra la stranguria & la dissuria, & anco la herba, se tu ne potrai hauere in gran quantità, cotta in uino & in olio, impiastrata su le reni, sul pettignone, & su le altre parti che dogliono. Dice Auicenna che l'acqua della cuscuta è marauigliosa all'itericia. Serapione dice,

dice ch'è suo proprio il cacciar le superfluità uetchie dalle uene.

Calamento. Cap. XXX.

DEL Calamento, alcuno è acquatico & si chiama mentastro, & alcuno è montano & si chiama nepitella. Quel di monte è migliore, perciocchè è più secco. Si dee ricorrere quando fiorisce, & seccar all'ombra. Si può serbar uno anno. Ha uirtù di dissoluer, di confortar, & di consumare. Contra la tosse fredda, et contra l'asma fredda uale il uino della sua decottione con liquiritia, & con una passa, o ueramente il uin della decottione della sua poluere con fichi secchi, perciocchè di questo & d'altre cose mescolate insieme si fa il Diacalamento, che uale al medesimo. Et la sua poluere in un nouo fresco da sorbire o in farina d'orzo fa la medesima operatione. Contra il dolor dello stomaco per freddezza, s'usi la sua poluere nel mangiar, o nel uin cotto. Contra la reuma fredda, si unga di dietro la collottola, cioè, la parte di dietro del capo, con mele della decottion della sua poluere. Et poi si faccia sacellation della detta poluere scaldada in una pentola noua, o ueramente della herba, perciocchè fa molto prò. Contra la relaxation dell'ugola, si faccia gargarismo di aceto della decottion della sua poluere & di rose. Contra il tenasmon per flemma uित्रea, o per altro humor freddo, si unghino le reni con mele & con acqua della decottione della sua poluere, o della herba, & si ponga la sua poluere con colofonia, con seme di nasturcio caldo

DI P. CRESCENTIO

col bambagio, sopra le parti da basso. Et si libera anco a questo modo la matrice. O ueramente si fascia fomento d'acqua della sua decottione, per disseccar le superfluità della matrice, & uarrà molto, & così si è provato per alcuni.

Centaurea. Cap. XXXI.

LA Centaurea è calda et secca nel terzo grado. E herba amarissima, & n'è una maggiore & una minore, ma la maggiore è di più efficacia. Et i fiori & le foglie si confanno a uso di medicina, e però si dee ricogliere quando comincia a fiorire, e seccar all'ombra. Si può serbar per uno anno in molta efficacia. Ha uirtù diuretica, attrattina, & consuntina. Il uin della sua decottione uale all'oppilation del fegato, della milza, delle reni, della uestica, & cōtra la strāguria et dissuria. Onde Galeno dice **L**a Centaurea è una delle migliori et delle più nobili medicine per l'oppilation del fegato, et conferisce magnificamente alla durezza della milza, impiestrata & beuuta contra i uermi de gli orecchi, ui si metta dentro il suo sugo, col sugo de porri. Contra i lombrici, si dia la sua poluere con mele. A schiarir la uista, il sugo delle radici della Centaurea maggiore con acqua rosata mescolate insieme, & ungerne gli occhi fa prò.

Capeluenere. Cap. XXXII.

IL Capeluenere è secco et freddo temperatamente. Ha uirtù diuretica per la sua sostāza sottile. Fresco è di molta

molta efficacia. Si puo serbar poco, percioche è herba troppo sottile. Contra il riscaldamento del fegato si dia l'acqua della sua decottione. Inoltre si faccia di quell'acqua col zucchero sciropo, & se fosse con uitio della milza, si aggiunga qualche cosa calda diuretica, & si faccia suppositorio cō le pezzette intinte nel suo sugo, o con la herba trita. Auicenna dice che egli inchina al quanto alla caldezza, & che a questo modo egli è sottigliatiuo, & ha dello stitico, & quando si mescola nel mangiar de galli & delle coturnici, gli fa forti a cōbattere & ad ammazzarsi. La sua carne con l'olio & cō l'aceto copferisce all' alopitia, et con l'olio mirtino, con uino, & con liscia fa lunghi i capelli. & tien che caggiu. Et la sua cenere con liscia conferisce alle pagliuole del capo & le manda uia, & diradica l'ulcere humide del capo, & conferisce al polmone purgādolo molto, & pronoca l'orina, & rompe la pietra, & prouoca i menstrui, & manda fuori la secondina, & purga il feto delle donne, & rompe il flusso del sangue.

Cerfoglio. Cap. XXXIII.

IL Cerfoglio si semina del mese d'Agosto, & è buono per tutto il uerno, & anco passato il uerno.

Cicuta. Cap. XXXIIII.

LA Cicuta è calda et secca nel quarto grado. Ha uirtù d'attraere, di dissoluere, et di consumare: nondimeno noi non l'usiamo nelle medicine che si danno per bocca, percioche è uelenosa nella sua sostanza, e nelle sue qualità, percioche dissolue tanto che gli spiriti uēgono

meno, per lo qual mancamento le membra si mortificano . Ha uirtù potente secondo le radici , & poi secondo le foglie , & ultimamente secondo i semi ; onde il suo seme si mette qualche uolta nelle medicine. Cōtra il mal della milza s'adopera a questo modo . Si metta tutta la herba nell' aceto per dieci dì con boloarmenio , & poi bolla fin che sarà ben disfatto l' armoniaco , & poi si coli con panno , & quella colatura si bolla bene al fuoco , & aggiuntoui cera & olio , si faccia unguento di cicuta , ilquale è perfetto per la milza & contra le posteme dure , & contra l' artetica , & l' epilentia , ungendo . Contra l' artetica & la podagra si cuoca la radice in pasta fessa nel mezo , & si metta sopra l' artetica , & è rimedio sicurissimo . Contra la passion di fiāco , & contra la stranguria & la dissuria , si faccia impiastro della sua decottione in uino forte et in olio , mettendo sul luogo che duole . Per mondificar la matrice per cagion di humori freddi & uiscosi , e per prouocar i mestrui , si faccia fomento della sua decottione in uino & in acqua salsa . Contra le scrofole secche , si usino prima le herbe diuretiche , & poi si faccino impiastri di due parti di cicuta , & d' una di scabbiosa .

Cataputia.

Cap. XXXV.

LA Cataputia è calda nel terzo grado, et humida nel secondo . Ma Gherardo dice nel suo modo di medicare ch' ella è calda & secca nel terzo grado , & è semenza d' una certa herba che s' appella per simil nome , ilquale leuatane tutta la corteccia di fuori , si ser-
ba

ba per tutto l'anno . Si dee elegger quella ch'è uerde, non forata di dentro, ne liuida, ma bianca. Ha uirtù di purgare principalmente la flemma, & poi la collora et la malinconia . Ha etiandio uirtù di purgar per le parti di sopra per la uentosità, & per la leggerezza ch'el la ha , onde qualche uolta si dà a sani per conseruar la sanità, & qualche uolta a gli amalati per rimuouer la malattia . Contra la quotidiana di flemma falsa, et contra la scabbia, si triti la cataputia in molta quantità, & poi riuolta in foglie di cauolo , si metta sotto la cenere & ui si lasci lungamente, accioche si cuoca bene, & poi cauata, si spriema, & si serbi quello olio che n'uscirà, ilqual dura uno anno, & quando sarà bisogno, si dia al paziente nel mangiare, o in qualche altro modo, & a questo modo si possono ingannar molte persone . O ueramente si faccia chiaretto della cataputia ben trita, & cotta col mele, & poi si mescoli col uino & si faccia chiaretto . Et nota ch' in uenti libre di uino debbe esser una libra di cataputia . Il medesimo diciamo dell' oncie , & de gli altri pesi minori . Inoltre si puo metter la cataputia ben pesta in brodo di carne o di pesce, o d' altro cibo, & mangiata ual molto a sani & a gli amalati. Nondimeno dice Gherardo che la cataputia è molto lassatiua , & che purga di sopra & di sotto con molta fatica et affannosamēte. Onde si dee hauer cura a non darla se non a coloro che uomitano ageuolmēte, & quando la materia è digesta. Ne si dee dar a coloro, che hanno lo stomaco e gli intestini deboli, percioche mette ogni cosa sozzosopra & non si dia se non lique-

fatta, acciò che non dimori molto nello stomaco, ne si dee sopra essa dormire ne riposare, si come anco si fa in tutte l'altre medicine che fanno uomitare. Et l'uso suo è del acuir le medicine. Inoltre il medesimo dice che si puo dar per se medesima trita, & distemperata con l'acqua calda o col uino. Et dice che purga principalmente la flemma, & gli humori viscosi, & massimamente dallo stomaco & da gli intestini. Onde fa prò a collerici, a cardiaci, a gl'iliaci, a gli artetici, alla febre continoua per flemma uitrea o naturale. E Dioscoride dice che se ne danno da cinque fino in noue granella. Et quando lo stomaco sarà forte si dieno intiere, & se debole, si dieno rotte. Inoltre dice che se si danno le foglie cotte della cataputia con polli o con herbe o con altri cibi, rilassano la flemma & la collora.

Cretano. Cap. XXXVI.

IL Cretano, cioè il riccio marino, è caldo et secco in quarto grado. È herba che si truoua ne luoghi marini: Ha uirtù molto diuretica per la sottigliezza della sua sostāza. Cōtra la strāguria, il mal della pietra, e la passion di fīaco, poi che la herba medesima in molta quantità sia bollita in acqua salmastra, et in uino et in olio, il patiente ui segga dētro fino al bellico, et se nō se ne puo hauere tāta quantità, faccia impiastro sul luogo che duole. La herba mangiata, o ueramente beuuto il uino della sua decottione, prouoca la orina.

Celidonia.

[illegible]

purga. Inoltre se ne fa medicina a certe passioni che uen-
gono per flemma, nondimeno non si dà per se solo, pur-
ga per la bocca & per lo uentre. Et l'usarlo si fa a que-
sto modo, che si mescola all'altre cose & alle confettio-
ni, si che la medicina s'accresca per una dramma. Et
chi toglie il lettuario, non ui dee dormir sopra, ma si
muoua come si fa quando s'ha tolto l'elleboro, percio-
che suol qualche uolta soffocare. Nel dolor di fianco si
faccia prima qualche christero molliuio, & poi un'al-
tro d'acqua di malua, con olio, con mele, cinque dram-
me di lettuario, & si mescoli, & sarà buono cōtra l'ilia-
ca, & contra l'artica, la chiroga, & la podagra. Inol-
tre la sua herba se ne puo. hauere, si pesti alquanto, et
cotta in uino & in olio, & posta sul luogo aiuta alla
stranguria all'iliaca, & alla podagra. A prouocar i me-
strui, la poluere dell'elettuario si mescoli con olio mu-
scelino o rosato, & la bambagia minuta ui si ponga so-
pra. Per maturar le posteme fredde, dramma cin-
que di elettuario con farina d'orzo, & con un tuorlo
d'uouo poste sopra il male fan. prò. A romper le poste-
me, si fa ottimo rottorio del lettuario detto con la tere-
bintina. A i uermi de gli orecchi si faccia l'elettuario
quantità di cinque grani con un poco d'aceto, & ui si
metta dentro un poco caldo. A ogni dolor di stomaco
per cagion fredda, s'unga con lo elettuario & con l'a-
ceto. A rimuouer le lentigini della faccia e tutte le al-
tre bruttezze souerchie, prendi biacca, & canfora, &
elettuario in quātità per lo doppio di quell'altre due co-
se, & fa per modo d'unguento con l'aceto, & posta in

mortaio di piombo con pestello di piombo, & si ponga in uaso di uetro per quaranta dì, & poi si rimeni nel predetto mortaio col medesimo pestello, aggiuntoui aceto, se fusse duro, & con quello s'unga la faccia perciò che lieua uia tutte le panne, & le lentigini.

Dittamo. Cap. XLI.

I L Dittamo che per altro nome si chiama Frassinella, perche ha le fronde come il frassino, è secco et caldo nel quarto grado. E' radice d'una herba chiamata per lo medesimo nome, laqual si truoua ne luoghi massimamente caldi, petrosi, & secchi. La sua radice ha particolar uirtù d'attrarre, di consumar & di dissoluer il ueleno. Contra il morso uelenoso de gl'animali, l'herba o la radice trita & posta sul luogo giona molto. Si dia il suo sugo col uino, si faccia poluere del suo sugo con la menta, & si faccia suppositorio, e si dia a bere. **I**sidoro dice ch'è di tanta uirtù che trahe il ferro fuori del corpo. Onde le bestie saettate mangiandone, gettano fuori le saette fitte nel corpo.

Endiuia. Cap. XLII.

L'ENDIUIA che per altro nome si chiama Scaruola o lattuga saluatica, è fredda & secca nel secondo grado. I semi e le foglie si cōfanno a uso di medicina. Et le foglie si cōfanno a uso di māgiare, ma la radice nō ha uirtù alcuna. Le foglie uerdi son di grande efficacia, ma secche non uagliano. Ha uirtù di cōfortare & d'attrarre, onde uale cōtra l'oppilation della milza, et del fegato.

*Fegato procedente da causa collerica. Contra la terza-
na doppia e semplice itericia, & al riscaldamento del
fegato, & contra le posteme calde ual māgiata lessa, o
cruda. Inoltre il sciropo della sua decottione col zucche-
ro ual al medesimo. Il suo sugo o il sciropo col reubarba-
ro dato nel quarto o nel sesto dì uale essendo la materia
disposta. Inoltre contra il calor del fegato & contra la
postema calda ual l'herba medesima, ammaccata &
posta sul luogo. Et al medesimo uale il sugo fattone pit-
tima, & se tu non hai le foglie cuoci il seme della her-
ba trito, & metti suol luogo. Dice Alberto che l'acqua
dell'endiua con la biacca e con l'aceto è marauigliosa
pittima a infreddar ciò che si dee infreddare.*

Ella.

Cap. XLIII.

*L'ELLA non si semina, perche nō ha seme, ma si
pianta la sua corona, o la maggior parte del mese d'Ot-
tobre in terra grassa, & profondamente cauata, e ben
trita & riuolta. E' calda nel terzo grado & humida
nel primo. Si truoua di due maniere, cioè di horto, et di
campagna, laquale è di maggior efficacia, secondo le ra-
dici. Si ricoglie la radice nel principio della state, & si
secca al Sole, accioche lo humor non la corrompa. La ra-
dice si puo por nelle medicine. Si serba due & tre anni.
Ha uirtù di lenire, & di mondificar, onde uale contra
i nerui sdegnati per la freddezza. Contra i dolori delle
parti spirituali per cagion fredda si dia il uin della sua
decottione secōdo q̃l uerso usatissimo et comune p tutti.*

L'Enule campane fanno i precordi sani.

Contra il dolor dello stomaco per cagion fredda & contra la uentosità, & contra la tosse fredda si dia il uino della sua decottione. La sua poluere con poluere di cinomomo solue a dilicati la uentosità delle parti spirituali. Tutta la herba cotta in uino o in olio, impiastrata solue il dolor delle parti spirituali, il dolor di fianco, & la stranguria. Contra l'asma fredda, si dia la farina d'orzo, nella qual sia cotta la sua poluere. Inoltre, nota che nell'ella è uirtù di far rosso, & di estergere.

Epatica.

Cap. XLIII.

L'epatica o fegatella che si dica, è fredda & secca nel primo grado. E herba che cresce ne luoghi acquosi, & massimamente petrosi. Ha uirtù diuretica, & infri gidatiua per la sua sostanza sottile, onde uale contra l'oppilation del fegato & della milza per causa calida, & contra il riscaldamento del fegato & l'itericia, & però si chiama epatica. Lo sciropo dell'acqua della sua decottione, aggiuntoui reubarbaro nel fin della decottione, è ottimo contra l'interitia.

Eruca.

Cap. XLV.

L'ERUCA chiamata Ruchetta è calda & secca nel quarto grado. La domestica è di maggiore efficacia che la saluatica, & i semi spetialmente si confanno a uso di medicina, & dopo i semi, le foglie. Ha uirtù di consumare e d'incitar il coito. Cotta con la carne ual molto contra la stranguria, la dissuria, & la paralissia. Inoltre cotta in uino, & impiastrata su le reni de-

sta la libidine, posta sul pettignone prouoca l'orina. Il suo seme, & massimamente della saluatica, fa dirizzar il membro uirile.

Ebolo.

Cap. XLVI.

L'EBOLO è caldo & secco nel terzo grado le cortecce delle radici, & i torfi sono spetialmente medicinali. Le cortecce delle radici si ricogliono nel tēpo della primauera, & si seccano al Sole, & durano per uno anno. Hanno uirtù di dissoluere, di cōsumare, & di purgar la flemma, e gli humori uiscosi. Si dia il suo sugo, et purga attraendo disopra, & di sotto angosciosamente. Onde non si dee dar se nō quando è digesta la materia, & ch' il corpo è apparecchiato al flusso, si come nel uomito d' ogni altra medicina. Vale alla febbre quotidiana, & lunga terzana per collora citrina & gialliccia. Inoltre, all' oppilation del fegato, all' Itericia, al colico, all' Iliaca, & mena fuori l'acqua de lentoflemmatici. Si usa dave il sugo, o per se medesimo, o uero si distemperi nella sua decottione altra medicina, o s'aggiunga sciropo, o osimele lassatiui, o si cuoca cō mele fin che si consumi il sugo. Contra l'ensiamento delle parti estreme, et contra l'artetica & la lentoflemmatica, si faccia bagno d'acqua salsa con decottion della sua radice, de tutioni, o di tutta la herba.

Finocchio.

Cap. XLVII.

IL Finocchio si semina del mese di Dicēbre, di Gennaio, di Febraio & di Marzo, & si traspianta d' ogni

tempo. E caldo & secco nel secondo grado. Ha uirtù diuretica di estenuar la uentosità grassa. Mangiato dopo il pasto conferisce a rutti acetosi che si fanno per indigestione, & ciò fa per la sua sottil sostanza & per le sue qualità. Il seme, le foglie, i fiori, & le cortecce delle radici si confanno molto a uso di medicina. Il seme si ricoglie nel principio dell'autunno, & si serba tre anni. Le cortecce delle radici si ricogliono nel principio della Primavera, & si serbano per sei mesi. Contra l'oppilation del fegato, della milza, contra la stranguria & dissuria & contra la pietra per cagion fredda si dia il finocchio & la sua decottione. Appresso questo, il finocchio cotto & mangiato ual contra le predette. Inoltre la acqua medesima o il uino solue il dolor dello stomaco per freddezza o per uentosità, & conforta la digestione. Il medesimo effetto fa la poluere della sua digestione. Contra il panno de gli occhi & il pizzicore, si ponga sugo di radice di finocchio in uaso di rame per uenti dì al Sole, & si metta su gli occhi a modo d'impiastro. Contra il pizzicore de gli occhi è certissimo rimedio, si mescoli aloë perfetto, con sugo di finocchio in uaso di rame, al Sole per uenti dì, & poi si metta ne gli occhi a modo d'impiastro.

Flammula.

Cap. XLVIII.

LA Flammula è calda & secca nel quarto grado. Et si chiama Flammula, percioche ha uirtù incensiuu, & che è somigliante nelle foglie & ne fiori alla uitalba,

ba, ma i fiori come oro. Onde è di molta efficacia, ma secca ual poco o nulla. A far cauterio senza fuoco, si pesti la *Flammula*, e si ponga sopra il luogo, & si lasci per un dì, & poi si trouerà la pelle arsa. A romper la postema quando è fatta marcia, & ch' il capo è duro, si pesti con olio & ui si metta sopra. L'olio si pone per rilassare, accioche la *Flammula* non secchi troppo.

Fumoterre.

Cap. XLIX.

IL Fumoterre è herba conosciuta, e così detta per cioche ella si genera da una certa grossa fumosità della terra. E caldo nel primo grado, & secco nel secondo. La herba uerde & secca è di grand' efficacia. Purga principalmente la malinconia, secondariamente, la flemma salda & la collera adusta, & è diuretica. Contra la rogna, piglia due oncie del suo sugo, aggiuntoui zucchero & si faccia siropo & si dia con acqua calda, o uero s'aggiunghino semi di finocchio. Inoltre si faccia questo unguento in olio di noci, & ui si ponga poluere di fuliggine sottile, & si componga aggiuntoui aceto, & sugo di fumoterre in maggior quantità de gli altri, & s'unga il paziente nel bagno, et sarà cosa perfetta. Et nota che s' il suo sugo si darà tre uolte la settimana come habbiamo detto, purga ottimamente lo humore che induce scabbia. Oltre a ciò l'herba del fumoterre cotta in uino & posta sopra il luogo delle podagre ual molto.

Funghi.

Cap. L.

De Fūghi, alcuni son buoni, alcuni son mortiferi. I buoni

son rotondi come una palla, uengono nel principio della Primavera, & mancano il Maggio, & questi tali non hanno ammazzato mai nessuno, ne offeso molto in un subito, nondimeno tutti generano nutrimento cattiuo. I mortali son quelli che nascono uicino al ferro rugginoso. Gli altri son mortali auegna che non ammazzino incontanète, cioè quegli che nascono uicino ad altre cose putride & corrotte, o uicino alla habitation di qualche uelenoso animale, o presso a certe generation d'arbori che hanno propriet  di corrompere i funghi come   l'uliuo. Il segno che il fungo sia mortale   questo, che egli ha di sopra nella sua superficie una certa humidit  viscosa & corrotta & che tosto s'altera & si corrompe tra le mani di coloro che cogliono i funghi. Ma nelle nostre habitationi si truoua un fungo ilquale   largo et spesso, con un certo rossor di sopra, et tra quel rossore ha certe bolle alte delle quali alcune son rotte et certe no, & questo   mortale & ammazza incontanente, & si chiama fungo delle mosche, perche poluerizzato nel latte, ammazza le mosche.

Fien greco.

Cap. LI.

IL Fien greco   caldo & secco, & ha sostanza viscosa, onde ha uirt  di maturare, & di rilassare. A maturar la postema che sia di fuori, si mescoli farina di fien greco con tuorlo d'uouo & si ponga sul luogo, perche matura & assottiglia. A maturar & rompere si faccia con terebintina & si ponga suol luogo. La herba parim te cotta nell'olio si p ga sul male e maturerassi.

Alle

Alle posteme delle parti spiritali, farina di sien greco posta in un sacchetto & cotta in acqua con malnausico, fa prò messa sul luogo. Alle posteme dello stomaco & delle budella, si faccino poltiglie della farina del sien greco & dell'acqua predetta, & si ponghino sul luogo.

Cappuccio. Cap. LII.

I Cappucci son della natura del cauolo, & hanno le foglie in forma di cauolo fin che si chiudono, & come poi son chiusi, le foglie diuentano quasi bianche & grosse come gli spicchi delle cipolle, e crespe. Desiderano l'aere freddo, percioche nell'aere caldo & temperato non si chiudono, ma stanno aperti come i cauoli. Desiderano terra come i cauoli, & si fanno de capucci composte come delle rape. Inoltre si semina no come i cauoli.

Gramigna. Cap. LIII.

La Virtù della gramigna è stitica, & ha uirtù di saldar le ferite, costringe il uentre, & sana le ferite delle reni & della uessica. Et il suo sugo dato a bere, amazza per la sua proprietà i Lombrici. I cani conoscono questa herba, & la mangiano quando si uogliono purgare come dice Plinio.

Gralega. Cap. LIIII.

Si Dice che la Gralega ingrassa la terra se ui si rinolge dentro uerde. Si dice anco ch' il suo seme fa marauigliosamente far uoua alle galline, la qual cosa è stata prouata da alcuni.

LA Gentiana è radice d'una certa herba che ha il medesimo nome. Et la sua sola radice si confà a uso di medicina. Si ricoglie nel fin della Primavera, & si serba secca tre anni. Nasce per lo piu ne monti, & ne luoghi ombrosi & humidi. E calda & secca nel terzo grado. Ha uirtù di consumare, di dissoluere & d'aprire ond'è diuretica. Contra l'asma uecchia si dia la sua poluere con uino, aggiunta acqua d'orzo. Il sugo della sua radice, manda uia la morfea, & sana le piaghe & l'ulcere corrosiue. Beuuta da colui ch'è caduto da alto & che s'è infranto l'aiuta molto. Et è l'ultima medicina contra i morsi dello scorpione, & de uermi uelenosi, & del can rabbioso, se se ne bee due oncie col uino.

Gariofilata.

Cap. LVI.

LA Gariofilata è somigliante alle foglie nouelle del Roue, o de Fiapponi, & la sua radice & le foglie fanno di buono. E calda & secca nel secondo grado. La fresca è di maggiore efficacia che la secca, & si serba uno anno. Ha uirtù di dissoluere, di consumare & d'aprire. Et si chiama gariofilata, percioche ha l'odore somigliante a quello de garofoli, secondo il sapore et l'effetto. Contra la passion cardiaca cotta in acqua salsa con olio, si ponga su la parte dinanzi & di dietro. A confortar la digestion, & il dolore del stomacho & delle budella per cagion di freddo o di uentosità, si dia il uino della sua decottione.

Humulo.

Humulo. Cap. LVII.

LO Humulo cioè il Latiago ha fiore, il qual si serba per la secchezza sua grande, lunghissimo tempo nella sua uirtù. Onde è comune opinione che non si marisca mai, & è d'odore acuto & forte. Et è caldo & secco, dissolutiuo della viscosità, & incisiuo, & conserva dalla putredine i liquori co quali si mescola.

Iusquiamo. Cap. LVIII.

IL Iusquiamo è freddo nel terzo grado. E seme d'una certa herba che si chiama Cassellaggine, o dente di cauallo. Et de semi le maniere son tre, percioche uene è di bianco, di rosso, & di nero. Il bianco e il rosso si confanno a uso di medicina, ma il nero è mortale. Nota che se si dee torre il Iusquiamo per bocca di dente, si dee por il seme, ma se di fuori, s'adopera la herba. E il seme è di maggiore efficacia. Ha uirtù di far dormire, & di costringere e di mortificare. A prouocar il sonno in acuta infermità, si faccia fomento della acqua della decottione della sua herba, intorno alla fronte alle tempie, & a piedi. Si faccia anco lauamento, & poi si faccia questo impiastro. Poluere del suo seme, sottile con albume d'uouo, & latte di donna che nutrisca una bambina, & un poco d'aceto, & si metta su la fronte & su le tempie. Parimente a costringer le lagrime si faccia il medesimo impiastro. Contra la dissenteria si faccia impiastro della herba, & si metta sul luogo, percioche liena uia il dolore, Contra il dolor de denti.

DI T. CRESCENTIO

si mettinno i semi su carboni, & il patiente riceua il fumo per la bocca, & la tenga sopra l'acqua, e ui appariranno dentro quasi uermi che nuotino. Il seme posto sul dente per causa calda, lieua il dolore. Et nota che si puo serbar per dieci anni.

Isopo.

Cap. LIX.

L'ISOPO è caldo & secco nel terzo grado. Ha uirtù secondo i fiori & le foglie, & non secondo le radici diuretica, di dissoluere, di consumare & d'attrarre. Contra la tosse fredda uale il uino della sua decottione, e de semi del finocchio, lieua il dolore dello stomaco & de gli intestini. Il fomento fatto d'acqua della sua decottione, mondifica la matrice dalle sue superfluità. Il medesimo fa il suppositorio della sua poluere con olio muscelino. La sua poluere o la herba scaldata in un testo, & posta sul capo per se medesima, o in sacello, ual contra il catarro freddo, & contra la caduta dell'uuola. Contra l'uuola si faccia gargarisino con l'aceto della sua decottione. Inoltre la herba cotta in uino & impiastrata lieua il dolore per uentosità.

Iringio.

Cap. LX.

L'iringio Et la Saliunca è una cosa medesima & è molto spinosa, della cui radice si fa la Zenzeuarata a questo modo. In due libbre di mele, & in una di iringio mondato. si ponga una onc. e meza, o due di Gengiouo, o la metà di pepe solamente. Si lauino gli Iringi a qsto modo e si getti uia il legno che ui è dietro. Et poi si cuocino

cino ottimamente, o uero prima si cuocino & poi si getti uia il legno. Dopo questo si taglino minutamente, & posto il mele al fuoco, & bene spumato, ui si ponghin dentro gli iringi & il Giengiouo, o ueramente il pepe, & bollino fin che diuentino spessi, & se nel fin della coccitura, ui si porrà seme di Ruchetta & di Pino sarà ottimo al coito, e fa dirizzar il membro.

Iaro. Cap. LXI.

Il Iaro che per altro nome è chiamato barba d'Aron, o ueramente piè di uitello, è caldo & secco nel secondo grado. Si truoua in luoghi secchi & humidi, in montuosi & in piani nel tempo del Verno & della State. Ha grande efficacia secondo le foglie, ma secondo le radici grandissima, & massimamente secondo certe nodosità che si ricogliono, si tagliano, & si seccano. Ha uirtù di dissoluere, di rilassare, & d'assottigliare. Contra l'enfiamento de gli orecchi si cuoca la herba con quei nodi nel uino & nell'olio, aggiunto comino, & si faccia impiastro, & si ponga su gli orecchi. Contra la postema fredda, si pesti la herba con quei nodi insieme con sungia uecchia di porco, e così calda si ponga sul capo. Contra le scrofole uenute di nuouo, la herba con sungia uecchia & con squilla o ueramente con sungia d'Orso se si puo hauere, & si ponga sul luogo, & si guarirà essendo nuoue. **A** far netta la faccia & per sottigliar la pelle, si faccia poluere de suoi nodi secchi, & si distemperì con acqua rosata, & si lasci al Sole fin che si consumi tutta l'acqua, e si

DI T. CRESCENTIO

faccia così tre volte & quattro & più di quella poluere sola, o uero si bagni la faccia con quell'acqua rosata & fa più bella che la biacca. **I**noltre la sua poluere sola rode uia la carne superchia.

Iride.

Cap. LXII.

L'IRIDE O l'irios, o la Gladiola, ha le foglie somiglianti a una spada con fiori porporini o bianchi, percioche l'iride ha il fior purpureo & l'irios l'ha bianco, & son d'una medesima uirtù. V siamo solamente nelle medicine, la radice. Si ricoglie nel fin della Primavera, & si secca, & si serba due anni. E caldo & secco nel secondo grado. Ha uirtù diuretica, onde dissolue & apre contra il uitio delle parti spirituali, & contra l'oppilation della milza e del fegato, delle reni, e della uescica, & contra il dolor per uentosità gioua il uino della decottion dell'irios. La sua poluere rode leggermente la carne superchia. Al panno degli occhi si faccia unguento della sua poluere con acqua rosata.

Liquiritia.

Cap. LXIII.

LA Liquiritia è radice d'una certa herba che desidera terra ben soluta, & massimamente sabbia per crescerui meglio, & accioche faccia molte radici, le quali se si piantano, ageuolmente s'appigliano & putula molto intorno a se, & se perauentura si piegasse a terra la sua basta ancor tenera & che si sotterrasse, si conuertirebbe in radici, si come auien nella menta, nella

nella ruta, & nella gramigna. E' calda & humida temperatamente. Si dee elegger non troppo grossa, ne molto sottile, & che sia gialla dentro & che non faccia poluere, & la nera & la bianca si dee lasciar stare. Il suo sugo è della medesima efficacia & anco di maggiore, & si fa a questo modo. Quando la radice è uerde si pesti bene, & si bolla in acqua, & si cuoca tanto ch'ella quasi si consumi, & poi si spriema. La sua decottion in acqua ual contra tutti i mali del petto, & contra la periplemmonia & la pleuresi. Inoltre il uin della sua decottione ual contra la tosse. Al medesimo uale il lettuario fatto del sugo di liquiritia & di mele. Oltre a ciò la liquiritia masticata & ritenuta sotto la lingua, mitiga la sete, & l'asprezza della lingua & del gorgozzule.

Lingua d'Ariete.

Cap. LXIIII.

LA Lingua dell'Ariete che si chiama anco Piantaggine è fredda & secca. Le sue foglie secche saldano ottimamente le ferite & l'ulcere, & non è cosa miglior di quella, come dice Dioscoride. Et è marauigliosa cosa, che quando si bee il sugo di tre sue radici in tre oncie di uino, guarisce qualche uolta la terzana. Et se se ne bee di quattro radici in quattro oncie di uino, cura qualche uolta la quartana. Inoltre dice Dioscoride che sana i morsi del cane rabbioso, gioua a gli Idropici, & ripugna al ueleno. Il suo sugo uccide i lombrici, costringe i mestruui, & ripercuote nel principio i tumori delle posteme &

diffipa le gengiue gonfie & sanguigne, & le ripercuo-
te & le sana.

Giglio.

Cap. LXV.

IL Giglio si pianta del mese d'Ottobre, & di
Nouembre nella terra grassa & ben rimossa & lau-
rata, percioche si togliono i suoi spicchi uerdi o secchi
& si mettono separati l'un dall'altro per una spanna
per spatio d'un piede, & sarà meglio, si come si fa de
gli agli. Dice anco Aristotele, che se l'hasta del Gi-
glio, quando non è ancora aperto il suo seme, o il suo
fiore si piegasse a terra di modo che la sua cipolla non si
diradicasse, & che si coprisse di terra, che fra pochi
giorni manderebbe fuori una cipolla picciola per cia-
scun nodo della basta, come son le boccie. E caldo &
humido. De gigli alcuno è saluatico, alcuno è domesti-
co, & de saluatici chi produce il fior porporino ch'è di
piu efficacia, & chi lo ha giallo. Ma il domestico trito
con sungia uecchia, o cotto con olio, & posto sopra la po-
stema fredda, la matura. Contra la durezza della mil-
za prendasi la radice del giglio in molta quantità, con
la branca orsina & con la radice del uischio et si metta
in uino e in olio per dieci dì, et poi si coli, aggiuntoui ce-
ra & olio, & si faccia unguento. A far la faccia color-
rita prendi le nodosità delle radici del giglio saluatico,
et secca, & fanne poluere, & distempera con acqua ro-
sata, e si secchi, & fatto cosire & quattro uolte, ungi
la faccia con quella poluere solamente & con l'acqua
rosata.

rosata, & lauando si monderà la faccia & se ne leueranno le crespe. Inoltre dice Dioscoride che le sue foglie cotte & poste sul luogo abbruciato fanno gran prò. Il medesimo fa la sua radice, se trita con olio ui si pon sopra, percioche la sua uirtù è mitigatiua. Meno anco fuori la purgation de mestruui, percioche è apertina & costrettina dell'ensiamento, & però ual contra le posteme per uentosità, se trita la sua radice con olio, si porrà spesso sul luogo. Plinio dice che le cipolle col uino sanano le trafitte de serpenti, & la malignità de funghi & il ueleno. Cotte in uino o in olio, soluono i chionui & i nodi de piedi, & fanno ritornar i peli ne luoghi abbruciati. Cotte medesimamente nel uino e aggiuntoui mele, soccorrono alle uene tagliate. Le sue foglie cotte nel uino sanano le ferite. Si fa olio de fiori, & acqua si come delle rose, & è quasi della medesima uirtù ch'è l'olio & l'acqua rosata.

Lingua di cane.

Cap. LXVI.

La Lingua di cane è calda & humida nel primo grado. Ha le foglie picciole & acute, somiglianti alla lingua del cane; uerde è di molta efficacia, & secca non ual nulla. Ha uirtù d'incitar la libidine & d'ammollire. Questa herba cotta con la carne, o con l'olio, o col sangue, desta la libidine. Vale etiandio cotta col zucchero, a coloro che son consumati. Contra la secchezza del petto si dia acqua della sua decottione, & aggiuntoui draganto ual piu.

Il Lapatio, cioè l'acetosa, o uero la rombicie è calda & secca nel terzo grado o nel secondo, come dice Auicenna. Il Lapatio è di tre maniere, cioè acuto che ha le foglie aguzze & questo è di piu efficacia. Et è lapatio domestico che ha le foglie larghe, & si confanno piu a uso di cibo, & n'è un'altro con le foglie rotonde. Ha uirtù di dissoluere, di rilassare, d'aprire, & d'affottigliare. Contra la scabbia, si bollino insieme sugo di lapatio acuto, olio muscelino, & pece liquida, & poi si coli, & alla colatura s'aggiunga poluere di tartaro, & fuliggine, & si faccia unguento, il quale è assai conuenevole a rognosi. Auicenna si riue che la sua radice cotta con aceto, conserisce alla scabbia ulcerosa & all'impetigine, & la sua decottione in acqua calda fa prò al pizzicore, & ch'ella parimente è ottima nel bagno. Contra l'impetigine & la serpigine si faccia decottione di sugo di lapatio con poluere d'orpimento. A maturar la postema, ui si ponga sopra il lapatio rotondo trito & cotto in olio o con sungia. A romper nel modo medesimo, ui si ponga anco il rotondo. Prouoca l'orina in molta quantità. L'acqua o il uino della sua decottione solue l'oppilatione della milza & del fegato. Contra le scrofole nuoue si faccia impiastro di lapatio acuto trito con sungia. Contra i lombrici uale il suo sugo dato con mele. Contra la flemma che soprabonda nel ceruello, si metta nelle narici del naso il suo sugo con sugo di ruta in poca quantità, in aere caldo

caldo o in bagno. Inoltre mangiato il lapatio crudo o cotto uale a rognosi.

Lattuga.

Cap. LXVIII.

LA Lattuga si puo seminare, & traspiantare tutto il tempo dell'anno, in terra grassa & sommosa, per se medesima & mescolata anco cō altre herbe. Et quella che si semina nell'Autunno, si pianta utilmente del mese di Dicembre intorno all'aie dell'altre herbe che si seminano allora, percioch'ella non teme il gielo, anzi prende piu forza, & sarà buona dopo il Verno con le altre herbe, fin ch'ella produrrà il seme. Ma quelle che son picciole per natura non si traspiantino. Ma quelle che son grandi che si chiamano lattughe Romane che hanno le semenze bianche si deon traspiantare, accioche caschino & diuentino dolci. S'aiutan molto con l'adacquarele nel tempo del secco. La lattuga è fredda & humida temperatamente. Altri dicono ch'ella è calda & humida temperatamente, & però è miglior dell'altre herbe, & temperatissima rispetto all'altre herbe. Genera buon sangue, & copia di latte, & se non si laua con l'acqua è migliore, percioch'ella si smaltisce tosto, & pronoca l'orina, & spegne la collora e rinfresca il bollimento del sangue, & fa sonno. Vale anco contra la postema calda. Impiastrata, licua il dolor del capo uenuto per collora rossa o per sangue. Ma cotta si confa piu a usarla che cruda, percioche il suo latte si menoma per lo caldo del fuoco, per lo quale era induttiua del sonno, ma a collerici è conuenevole

così cotta come cruda . Nel suo principio è migliore
 allo stomaco , & più conueniente per accrescer il lat-
 te alla donna , & la sperma allo huomo ; ma quando
 s'indura , & che non ha più copia di latte , la humidi-
 tà sua si menoma , & diuenta di sapore amaro ; onde è
 apertina , ma genera sangue pessimo , & però nuoce a
 coloro che l'usano , percióche fa mal uedere , & cor-
 rompe la materia della sperma ; Ma quando è tenera
 uel molto lessa o cruda , nelle febbri . Et cotta nell'a-
 ceto , & aggiuntoui zafferano , solue l'oppilation della
 milza e del fegato . A prouocar il sonno si prenda del
 suo seme , & si compona con latte di donna che nutrice
 fanciulla , & con albume di uouo & se ne faccia im-
 piaastro sopra le tempie . **A**nco la poluere del suo se-
 me con latte prouoca il sonno . Et quel medesimo fa a
 coloro c'hanno la febbre , dato con l'acqua calda . Con-
 tro alla postema calda , si confetti con olio rosato , & ui
 si ponga , & la consuma , & la rompe . Anco l'impia-
 stro fatto delle sue foglie souiene a quelli ch'anno erisi-
 pila Il suo seme dato a bere soccorre a coloro che spes-
 so si corrompono . Inoltre è una specie di lattughe , le
 quali hanno le foglie più strette & più aspre & meno
 uerdi , & questa è amara , e di maggior caldezza &
 secchezza che la domestica . Dice anco Plinio che è
 una spetie di lattuga , che per se medesima nasce , laqual
 s'appella lattuga Caprina , laquale se si getta in mare ,
 si muoiono i pesci che ui son prossimi . Inoltre n'è un'al-
 tra spetie che nasce ne campi , le cui foglie peste con la
 polenta uagliano alle budella . Et questa cotale ap-
 pellano

pellano i Greci Ilion . Anco n'è un'altra spetie che cresce nelle selue , la quale appellano Scaueon o Sca-
ritio , le cui foglie peste con la polenta uagliano alle
ferite , & stagnano il sangue , & sanano le ferite che
si corrompono . Et è un'altra spetie di lattuga , la qual
ha le foglie ritonde & corte , la quale molti appella-
no Bacia , il cui sugo cauano gli sparuiieri graffiando la
terra , & intingendoui gli occhi discacciano l'oscurità
quando inuecciano . Il sugo della quale herba sana tut-
ti i uitiij de gli occhi , & massimamente quando si me-
scola con esso latte di femina , & medica i morsi de i
serpenti , e de gli scorpioni se il suo sugo si bee con uino ,
e sopresso le sue foglie peste s'impiastrano , perciocche
rimoue , & costringe ogni enfiamento .

Lentisco .

Cap. LXIX.

I L Lentisco è di calda & secca complessione . Ha
uirtù di costringere , & di saldare . Contra il flusso
de mestrui , & contra la dissenteria , & il uomito
per debilità di uirtù contentiua , se ne facciano pic-
cioli mazzuoli con le sue foglie , e si cuocino in aceto
forte , & fattone impiastro si ponga sopra il petti-
gnone , & sopra le reni , & contra il uomito sopra
la forcella del petto . Si puo anco usare in questa
altra maniera contra le predette cose , cioè che si pren-
da il tenerume del lentisco , & si faccia bollire infino
che sia consumato l'aceto , & ciò fatto si ponga a sec-
care , & poi se ne faccia poluere , la qual si dia ne ci-
bi , e ne beueraggi . Contra l'ulcerationi della uerga ,

si prenda la poluere fatta delle sue foglie seccate sopra un testo caldo, & ui si poluerizzi, percioche salda le piaghe, consuma la marcia & non ui si dee porre se non quando ui fosse la marcia. Contra l'ulcerationi della bocca, & della lingua, & delle labbra in febbre acuta, si faccia decottion delle sue foglie in aceto, & il paziente si gargarizzi spesso.

La Laureola.

Cap. LXX.

La Laureola è herba molto lassatiua, calda & secca nel quarto grado. Il suo frutto o il seme, è rotondo, rossiccio come pepe che si chiama Cocogridio o Cocognidio, che è molto piu lassatiuo che la laureola, & pur la lauanda è molto lassatiua. Et purga la flemma & gli humori uiscosi, principalmente dalle parti remote, & dalle giunture de membri. Secundariamente la malinconia, onde uale alle sciatiche, alle artetici, & alle podagrei. Inoltre contra la apoplessia & la paralisia. S'usa nell'altre medicine, cioè nell'ossimele di Giuliano & in somiglianti. Si dà parimente nelle compositioni, ma non si dà per se medesima, percioche ha natura d'ulcerare le budella per la sua troppa acutezza. Ma se noi la uogliamo usar sola, diamo la sua decottione, aggiunta gomma arabica & mastice, per opprimer la sua malitia. Non si dee dare se non in quelle cose che sono malageuoli a soluersi, & a chi ha il uentre & le budella carnose. Et il suo seme è della medesima uirtù.

Lappola. Cap. LXXI.

La Lappola è una herba che ha nella sua cima certi capitelli che s'appiccano uolentieri alle uesti. Se ne trouano di molte fatte, & tutte medicinali, percioche Plinio dice che uagliano alle trasitte de gli scorpion, i quali non feriscono l'huomo unto del sugo loro. La decottion della sua radice rafferma i denti se si tien in bocca tiepida. Il suo seme cura molti mali dello stomaco. Gioua a coloro che sputano il sangue. Souiene alla dissenteria, percioche la sua radice col uino, ferma, & le foglie col sale, soluono.

Leuistico. Cap. LXXII.

IL Leuistico è caldo & secco nel secondo grado, & il suo seme si chiama leuistico. Nelle medicine si mette il seme, & non la herba, ne le radici. Ha uirtù diuretica di aprire & di assottigliare, onde il uin della sua decottione uale contra l'oppilatione della milza & del segato. L'acqua della sua decottione uale contra al dolor dello stomaco & delle budella, procedente da uentosità. La sua poluere data con poluere di comino uale alle predette cose.

Melloni. Cap. LXXIII.

I MELLONI Desiderano terra & aere quale desiderano i cedriuoli, & i cocomeri; ma meno grassa, & meno letamata, accioche uenghino piu saporosi & sodi, et piu tosto si maturino, & si deon piantare a quel

medesimo modo & tempo, et poi che son nati non si deono adacquare. De melloni alcuni son lunghi & mangiansi maturi, cioè quando cominciano a diuentare odoriferi, & gialli, de quali i greceschi c'hanno i semi molto piccioli son migliori di tutte le generationi de melloni. Et altri sono sottili e molto lunghi e quasi tutti i torti, i quali si chiamano melangoli, & questi appelliamo noi melloni, i quali si mangiano acerbi come i cedriuoli, & sono anco d'un medesimo sapore; ma sono men freddi, & piu digestibili, e però si dice che sono migliori che i cedriuoli. I melloni son freddi, & humidi nel secondo grado, & quei che son dolci sono temperatamente freddi. Et Auicenna dice che la sua radice è uomitina in quel medesimo modo che s'è detto della radice de cedriuoli, & de cocomeri. Conuiene adunque che quei che gli uogliono usare mangino innanzi alcun cibo, accioche non facciano abhominazione. Ma Isac dice, che poi che saranno mangiati, si dee dimorare infino che saranno smaltiti innanzi che si prenda altro cibo. Dice anco Auicenna che'l mellone si digerisce tardi se non quando si mangia con quello che ui è dentro, & il suo nutrimento è migliore, & il suo humore è piu conueniente che quello de cedriuoli & de cocomeri. Ma quando il mellone si corrompe nello stomaco, si conuerte a natura uenenosa. Si conuiene adunque che quando egli aggraua se ne caui fuori incontanente, & di quelle cose che dopo il lor mangiare danno aiuto sono ne collerici l'ossizacchera, il maratro, & la mastice.

Ma i flematici prendono ossimele, gengiouo condito, o solamente gengiouo, o del comino & beano uino puro. Ma il lor seme prouoca l'orina et mondifica le reni dalla rena & dalla pietra.

Meliloto.

Cap. LXXIIII.

IL Meliloto è caldo & secco nel primo grado. È herba il cui seme ha il medesimo nome; & si chiama anco Corona di Re, percioche si forma come un mezzo cerchio. Si mette nelle medicine il seme con le sue corteccie, percioche è così picciolo & tanto congiunto con loro, ch'a pena se ne puo partire. Ha uirtù confortatiua per l'aromaticità, & diuretica per la sottigliezza della sua sostanza. Il uino della sua decottione conforta la digestione, caccia fuor la uentosità, & apre l'oppilation della uescica & le reni. Il suo seme posto nel brodo & ne cibi, dà loro buono odore, & buon sapore.

Marcorella.

Cap. LXXV.

LA Marcorella, cioè il Lonchite è fredda & humida nel primo grado. Ha sostanza uiscosa, onde lenificando mena fuori la collora dal fegato, dallo stomaco, & dalle budella. Si dà il sugo non cotto, col zucchero, percioche cotto perde gran in parte la sua uirtù lassatiua.

Malua.

Cap. LXXVI.

LA Malua è fredda & humida nel secondo grado, si truoua di due maniere, cioè domestica & ha più sottile

DI P. CRESCENTIO

fottile & piu fredda humidità, & saluatica che si chia-
ma maluanischio, & bismalua, che cresce alta, laquale
è men fredda & humida, & ha la sua sostanza visco-
sa . Contra la postema calda, si pestino nel princi-
pio le foglie della malua, & si ponghino sul luogo per
maturare, & si pestino con sungia fresca di porco &
scaldata sopra un tegolo s'adoperi . Vale anco con-
tra la durezza della milza & del fegato . Il fomen-
to della acqua della sua decottione, ual molto fatta in-
torno a piedi a prouocar il sonno nelle febri acute .
La malua cotta & mangiata solue il corpo, & del-
la sua acqua se ne fa conuenenol christero . Il mal-
uanischio mollifica & matura piu secondo le foglie
sole, & la radice pesta con la sungia, & scaldata alqua-
nto, matura le posteme, & mollifica le durezza . La her-
ba cotta con la radice fin che si consumi l'acqua, & ap-
parendo una certa viscosità, posta su le posteme le ma-
tura, & ammolisce le durezza & rilassa, & dell'ac-
qua, aggiuntauicera & olio, si fa unguento conuene-
uole alle predette cose . L'acqua della decottione del
suo seme uale contra la tosse secca, conserisce anco a gli
ethici . I semi sacellati & cotti in olio, soluono le durez-
ze, & mondificano . Dice Isidoro & Plinio che se qual
che uno si uagnerà col Jugo della malua mescolato con
olio, non potrà esser offeso dalle punture dell'api, ne da
gli scorpioni, ne da ragni .

Menta.

Cap. LXXVII.

LA Menta è calda & secca nel secondo grado, &
è di

è di tre maniere. Percioche n'è una laqual propriamente si chiama menta hortolana, & questa mezzanamente scalda & conforta. Et n'è una saluatica laquale s'appella mentastro, & questa scalda piu. Et enne un'altra laquale ha piu lunghe & piu larghe & piu acute le foglie, & questa è la menta Romana o uero saracinesca & uolgarmente si chiama herba santa maria, & questa è piu diuretica che l'altre. La menta domestica è una herba laquale ageuolmente si moltiplica et tosto esce fuori della terra & cresce, & s'il suo gambo si piega in terra & si copre di terra, si conuerte & si muta in radice, & tosto mette fuori & pullula & confassi piu ad uso di medicina che a mangiare. Et uerde & secca è di maggior efficacia. Ma si secca in luogo ombroso & serbasi in grande efficacia per tutto l'anno, & ha uirtù di cōsumare & di dissoluer per le proprie sue qualità, & ha uirtù di confortare per lo suo odore. Contro al fetor della bocca & delle gengiue & de denti, si lauino i denti & le gengiue con l'aceto oue sarà cotta la mēta hortolana. Appresso si fregghino con la poluere della menta secca o iō la menta secca. A prouocar l'appetito quando fusse impedito per freddi humori che fossero nella bocca dello stomaco si faccia salsa d'aceto & di menta & di un poco di cinamomo o di pepe. Contra il uomito che uenga per debilità di uirtù contentiua o per cagion fredda si cuoca la menta in acqua salmastra & in aceto, & intintoui una spunga si ponga alla bocca dello stomaco, & ancora mangi l'infermo la detta menta cotta. Contra il tramorti-

mento, & la debilità con feбри & senza feбри o per materia o per qualunque altra causa, si pesti la menta cō aceto, & mettaui si pane arrostito, & si lasci dimorare alquanto infino che s'immolli, & s'apicchi alle nari del naso, & se ne freghino le labbra & i denti, & le gengiue, & le tempie, & si legghi sopra le uene che battono delle tempie, & anco delle braccia. Et anco il patiente le mastichi & trangiotta l'humore. Contra l'assodamento del latte se ne facciano piccioli mazzuoli, e si cuocino in uino, & in olio, & s'impiastrino alle poppe. Et sappi che con alcuna medicina mischiata si da contra ueneno, & si dee dare col suo sugo, o col uino doue sarà cotta, se non hauessi il sugo. Contro al ueneno prendi solamente il sugo della menta Romana, o il uino della decottione, o il sugo mescolato col mele. Vale anco contra l'oppilation della milza e del segato, & delle uie della orina, per lo humor freddo e caldo senza febre. Il suo sugo col mele ammazza i lombrici. Stillata ne gli orecchi ammazza i uermi. Cotta nel uino & nell'olio, & impiastrata, solue la materia delle durezza fredde. Il mentastro, la carice, & la saluia, si cuocino in uino, & si dia al patiente contra la tosse fredda, il uino della sua decottione. Inoltre la sua fomentatione riscalda & mondifica la matrice infreddata. La saccellation fatta della sua poluere costringe la fredda reuma del capo. La menta Romana si puo porre in cambio della hortolana.

Mandragola.

Cap. LXXVIII.

LA Mandragola è fredda & secca, ma la sua qualità non si determina per gli autori, le cui specie son due, cioè maschio & femina, ma noi usiamo l'una et l'altra indifferentemente. Et certi, come Auicenna & altri, dicono che la femina è formata in guisa di donna, & ch'il maschio è a modo di huomo laqual cosa è falsa, ma il maschio ha le foglie piu lunghe, & la femina piu larghe, ma alcuni gli intagliano a quel modo per ingannar le donne. Le cortecce delle radici si confanno principalmente a uso di medicina, & appresso i frutti, & ultima nente le sue foglie. La corteccia della radice raccolta, si serba per quattro anni in molta efficacia. Ha uirtù di costringere & d'infreddare, & ha uirtù di far dormire. Nelle febri acute nel prouocar del sonno, si metta la sua poluere con latte di donna che nutrisca una bambina & con albume d'uouo, & si ponga su la fronte & su le tempie. Contra il dolor del capo per caldezza, si ponghino le sue foglie trite sopra le tempie. S'ungino parimente con olio di mandragola, ilqual si fa a questo modo. Il frutto della mandragola trito in olio comune, si maceri lungamente, & poi si faccia un poco di decottione, & si coli, & quello sarà poi l'olio mandragolato, che uale a prouocar il sonno & al dolor del capo per caldezza, se se ne ungono la fronte & le tempie, & ribatte il caldo febrile. Il medesimo olio parimente ripercuote la materia delle posteme calde nel principio. I frutti & le foglie parimente s'impiastrano

sopra, o almeno la sua poluere con sugo di qualch'altra herba . Contra il flusso del uentre per empito di col-
lora s'unga tutto il uentre & tutta la spina con l'olio
predetto, & ui se ne metta un poco con qualche chri-
stero lieue . Dice Auicenna che le macchie fregate cō
le sue foglie, si lieuan uia, & le lentigini si cancellano
col suo latte . Inoltre fa incontanente sonno, & posta
nel uino imbraca grandemente . La sua cura & di tut-
ti i nocumenti della mandragora, è col bituro, col me-
le & col uomito . Nota che si dice publicamente che
mādragola ha uirtù d'impregnar le donne sterili, se es-
se ne mangiano. La qual cosa non è uera, se per auentu-
ra non la mangiano, quando la sterilità prouenisse da
souerchia caldezza della matrice . Percioche allora la
matrice si ridurrebbe a temperamento, accioche il se-
me dello huomo non ui si abbruciasse dentro.

Meo.

Cap. LXXIX.

IL Meo è caldo & secco nel secondo grado. E her-
ba il cui seme ha il nome medesimo, e la quale massima-
mamente si confà a uso di medicina. Si puo serbar per
due anni. Ha uirtù diuretica per la sottigliezza della
sua sostanza . Il uino o l'acqua della sua decottione ual
cōtra l'oppilatione della milza e del fegato per cagion
fredda e dissolue la strāguria. L'acqua si puo dar piu cō
ueneuolmēte nel tēpo della state a giouani, e il uino nel
tēpo d'l uerno a uecchi. La poluere del Meo data a mā-
giare o a bere col seme del finocchio, caccia la uentosità
dell' budella e dello stomaco, et conforta la digestione.
Marrubio.

Marrubio.

Cap. LXXX.

IL Marrubio è caldo, & secco nel terzo grado & si chiama per altro nome Prassio. Le sue foglie specialmente si confanno a uso di medicina, appresso le sue cortecce, et le radici. La sua herba appiccata in luogo ombroso si conserva tutto l'anno, & ha uirtù dissolutiua, e consuntiua per le sue qualità & apritiua per la sua amarezza. Contra l'asma per freddo humore & uiscoso si dia il diaprasso o si faccia battuario d'una parte del sugo, & d'una quinta di mele schiumato, & si cuoca alquanto infino che diuenga spesso, & poi ui si metta poluere di draganto, & di gomma arabica, & di regolitia che sarà ottimo contra l'uitio del petto, o almanco la sua poluere si confetti con mele schiumato, aggiuntai la peluere della regolitia. Contra la tossa uale la sua decottione, & de fichi secchi. Contra la stranguria & dissuria si dia la sua decottione et de fichi secchi. Anco si faccia impiastro della detta herba cotta in uino, et in olio sopra le reni, et sopra il pettignone, & quel medesimo uale contra la colica per fredda cagione. Cōtro alle morici enfiate, & che nō gittano, si faccia encatismo d'acqua salsa, et di uino doue sia cotta, e poi suppositorio della sua poluere confetta con mele, o si faccia decottione della poluere o del suo sugo, con olio muscellino, & intintom bambagia ui si ponga suso. Contra i lombrici si dia la sua poluere confetta con mele. Contra i uermi de gli orecchi ui si metta dentro il suo sugo. Contra al uitio della milza si diano, o si

danno, o si prendano le cortecce delle radici, & con l'herba insieme si macerino per quindici giorni in uino, & in olio, poi se ne faccia decottione, e si coli, & alla colatura si aggiunga cera, et olio, e se ne faccia ungueto.

Maggiorana.

Cap. LXXXI.

LA Maggiorana è calda & secca nel secondo grado. Si chiama per altro nome esbrio & Eforon. Le foglie & i fiori si confanno ad uso di medicina et si cogli^e la state co fiori, & seccasi all'ombra & si serba per uno anno. Ha uirtù di confortare per lo suo odore e di dissipare & di consumar per le sue qualità & anco di mondificare. La poluere della maggiorana data in cibo o in uino della sua decottione riscalda il stomaco raffreddato, & canforta la digestione. I suoi fiori & le foglie poste in testo caldo & messe in sacchetto & poste nel luogo oue fosse dolore per uentosità, soluono il dolore. Posta sopra'l capo ual contro la reuma del capo. Et nota che i topi uolentieri fanno noia alle sue radici, per cioche essi cercano di guarir cō q̃sta dalle lor malattie.

Nauone.

Cap. LXXXII.

IL Nauone sostien quasi ogni aere. Desidera terra grassa, & soluta, & nasce meglio nel terreno asciutto magro & presso a riuo & dirupato & sabbionoso. La proprietà del luogo trasmuta il nauone in rapa, & la rapa in nauone. Et accioche ottimamente faccia utilità richiede il terreno ben lauorato & letamato & ben riuolto, & alligna in quei luoghi ottimamente ne
quali

quali le biade sono state in quel anno medesimo. Et se saranno troppo spessi, diuellansi alcuni accioche gli altri si fortifichino. Iquali tu potrai trasporre ne luoghi uoti. Seminansi intorno alla fin di Luglio & tutto il mese d'Agosto, & se non piovessse s'aiutino con l'adacquare. Si possono etiandio acconciamente seminar tra'l miglio & il panico, massimamente serotino, & il rapo & il nauone s'aiutano nella sua seconda sarchiagione. Tra napi, quegli son di piu nobil sapore che son piu lunghi de gli altri, & quasi crespi, & non grossi ne cō molte radici, e con una solamente diritta & acuta. De nauoni si fanno buone compositioni col rafano, con un poco di sale, con aceto, con mele, con la senapa, & con spetierie odorifere, e si possono anco far assai buone senza spetierie. Son caldi nel secondo grado & nutriscono molto, ma si digeriscono malageuolmente. Nondimeno fanno la carne meno enfiata & molle che non fanno le rape, perche se si cuocono, et che gettata uia quell'acqua si ricuocino in altra acqua, si tempera la durezza della sua sostanza, & generano nutrimento assai mezzano tra il buono & il cattiuo. Quegli che nō son ben cotti si smaltiscono difficilmente, fanno uentosità, & oppilano le uene & i pori. Et però è utile se si cuocono due uolte, & gettata uia l'una & l'altra acqua, si cuocino con la carne grassissima.

Nasturcio.

Cap. LXXXIII.

IL Nasturcio è caldo, e secco nel quarto grado, & il suo seme specialmente si consà ad uso di medicina, &

Piet, Cres.

Kk

serbasi per cinque anni, et la sua herba uerde e di molta efficacia, e secca non uale. Ha uirtù di consumare et di dissoluere per la sua qualità. Contra la parlasia della lingua quando i nerui s'oppilano, et si riempiono di humidità come suol incontrare nelle febbri acute, si dè masticar il suo seme, et por sopra la lingua. Contra la parlasia de gli altri membri si prenda il suo seme & si metta in sacchetto, & si cuoca in uino, & si ponga sopra il membro che duole. Et anco la herba cotta con la carne, & mangiata uale. Contra la superflua humidità del cerebro si che nella litargia si prouochi lo stramuto, ual la poluere del suo seme posto alle nari. Contra il cadimento, dell'uuola si faccia gargarismo dell'aceto doue sia cotta la predetta poluere, & i fichi secchi. Contra il mal d'l fianco, & contra la colica per cagion fredda ui si ponga il suo seme messo in sacchetto, & cotto in uino. A quel medesimo, & anchora alla stranguria ual la sua herba cotta in uino, & in olio, et postauisopra. Contra il tenasmon per humor ui cospa quando il culo enfia, si ponga sopra il culo la sua poluere, & le reni anco s'ungano di mele, & ui sparga la poluere del seme del nasturcio, & anco del comino, & della colosonia.

Nenufar.

Cap. LXXXIIII.

IL Nenufar è freddo e humido nel secōdo grado, & è una herba laquale ha le sue foglie larghe et si troua in luoghi acquidosi. Sonne di due maniere, una che ha i fiori purpurini, laquale è migliore, et l'altra gli ha gialli,

gialli, laquale non è tanto buona. Il suo fiore si confà a uso di medicina, & cogliesi di Settembre, & si serba due anni in molta efficacia. De suoi fiori si fa sciroppo specialmente contro l'acute febbri. & per colui che fosse di distemperata caldezza si cuocano in acqua i suoi fiori & se ne faccia sciroppo. Contra il dolor del capo per freddezza, usano i saracini di farlo dimorare in acqua una notte, et la mattina s'appicciano alle narici l'acqua co' fiori.

Napello.

Cap. LXXXV.

IL Napello è nauon marino che cresce nel lito del mare, & è ueleno pessimo & mortale, & è di somma e misurata caldezza & secchezza. Fregato rimuoue le macchie della pelle, & se si prende in beueraggio per studio di medicina rettificato, ual contra la lebbra. Et ueleno a chi ne beesse oltre a una meza oncia et meno, percioche uccide l'huomo, & è marauiglia grande come dicono alcuni, che si truoua un picciolo topo che lo mangia & si truoua a lato lui, & quel cotal topo è tiriacca contra al detto napello.

Nigella.

Cap. LXXXVI.

LA Nigella è calda & secca nel terzo grado, & è seme d'una herba laqual si truoua in luoghi paludosi, & tra'l grano, & è come rosso & amaro, il seme si serba per dieci anni, & è ritondo et piano & ha uirtù diuretica per la sua amaritudine. Ha uirtù di dissolue-

re & di consumar per le sue qualità. L'impiaſtro fatto di farina di nigella & di ſugo d'aſſentio intorno al bellico & ſpetialmente a i fanciulli, uccide i lombri- ci. A quelli che ſon di maggiore età ſi confetti col mele & ſi dia loro. La farina della nigella con l'aceto tepido & ſoſſiata nelle narici uccide i uermi. Vnguento di Nigella. Prendaſi nigella in molta quantità & ſi cuoca in forte aceto fino che ſi conſumi & diuenga alquanto ſpeſſo, et aggiunto olio diuenterà quaſi unguento, ilquale è ottimo alla rognà, & rimoue l'impetigini della faccia.

Origano.

Cap. LXXXVII.

L'ORIGANO è caldo, & ſecco nel terzo grado, ſi chiama anco glena o gonnella. Et enne di due maniere, cioè ſaluatico, & domeſtico. Il domeſtico ha le ſue foglie picciole, cioè minori che quelle del ſaluatico, et è quello che ſi truoua ne gli horti, & adopera più ſoauemente, & ſi mette nelle medicine. Cogliſi nel tempo che produce i fiori, et appicaſi all'ombra, et ſi ſecca, & le foglie co fiori, ſi deona mettere nelle medicine gittati uia i gabi, et ſi ſerba per uno anno, et ha uirtù di diſſoluerè, di conſumare, & attrarre. Contra la fredda reuma del capo, ſi prendino le ſue foglie ſenza fiori, & ſi mettano in teſto ſenza alcuno licore in un ſacchetto, & ſi ponga poi ſopra al capo il detto ſacchetto, & l'infermo ſi cuopra bene co panni, acciò ch' il capo ſudi. Il uino doue ſarà cotto, gargarizzato, conſuma l'humidità delle gengiue, & delle fauci. Contra l'aſma freddo,

do, si dia il uino della sua decottione, e de fichi secchi, o la sua poluere confetta col mele, si dia in acqua calda. Il uino della sua decottione conforta la digestione, & rimoue il dolor dello stomaco, et delle budella. Anco se della sua herba si faranno mazzuoli, et si cuocano in uino, & si pongono sopra le reni, soluono la stranguria, & la diffuria.

Porri. Cap. LXXXVIII.

I Porri sostengono quasi ogni aere, & desiderano terra mezanamente soluta, accioche ottimamente facciano utilità, & grassa, et letamata. Seminansi in luoghi caldi, & in quelli che siano quasi temperati del mese di Dicembre. Ne temperati & ne freddi del mese di Gennaio, e di Febraio et di Marzo, quando la terra è agguagliata. Et questa seminatisne si faccia, o soli, o con altre herbe, in buona terra, et ben coltrinata, et coperta disopra con letame. Si deono i suoi semi spargere spessi, et poi si diuellono le piu grosse porrine, ne si lieua lor punto delle lor radici. Si piantano co solchi. Ma quando si piantano col palo si tagliano le radici quasi fino al porro, e la sommità delle foglie. Et si piantano del mese d'Aprile, & di Maggio, & per tutto l'anno del mese di Giugno. Si possono anco piantare del mese di Luglio, d'Agosto, di Settembre et d'Ottobre, et saranno utili nel seguente mese di Marzo & d'Aprile. Et non si dee nel piantamento de porri ricercar terra molle, ma mezana et ottima, et anco quella che fosse quasi secca sarebbe assai buona. Si pianta in due mo-

DI P. CRESCENTIO

di, l'un modo ne solchi come a Bologna si costuma, cioè che l'un solo sia per una spanna partito dall'altro, & i porri sian posti ne i solchi lontani l'un dall'altro per quattro dita, & quando l'altro si fa, si tiri la terra sopra i porri, & si calchi la terra co piedi soauemente. Nell'altro modo si piantano, cioè che poi che saranno ottimamente lauorate & disposte l'aie, si faccino pertugi col palo grosso quasi come una asta di lancia & adentro per una spanna & piu, & l'uno spartito dall'altro un sommessso, ne quali si mettino l'apparecchiate porrine & non si riempino i pertugi, ne ui si metta niente. Ma passate tre settimane si sarchiano, allora che l'herba nasce fra essi, e si purgano da l'herbe, & si dice che i porri in tal maniera piantati son migliori degli altri, & non si possono ageuolmente inuolare, ma questo modo è molto faticoso. Si piantano anco ottimamente fra le cipolle che sien gia quasi grosse. Et diuelte le cipolle si sarchiano & si troua che utilmente allignano & crescono. Et quando si diuellono in un luogo, se ne lasciano alcuni in quali si serbano per seme. Il cui seme si puo serbar per tre anni appiccato senza lesione. Il porro è caldo & secco nel terzo grado & per uia di cibo non è lodabile, percioche nuoce allo stomaco facendo enfiamento, & uentosità, & con la sua acuità morde i suoi nerui. Ha anco proprietà di far nera fumosità che s'appartiene alla malinconia, laquale salendo al capo oscura il uedere, & induce sogni terribili & paurosi onde se ne deono guardare i collerici maniaci, & quelli che hanno opilatione nel capo. Ma
quelli

quelli che gli amano di mangiare, prendino dopo essi lattughe, porcellane, induia, & simiglianti cose, accioche il lor calore si temperi per queste cose o si lessino, & appresso due o tre uolte si laurino, & poi si diano a mangiare. Ma secondo medicina uagliano, percioche mangiati crudi mondificano la canna del polmone da grossi humori, & aprono l'oppilation del fegato. Il sugo del porro con aceto, & con olio rosato, & cō incenso, messo nelle narici constringe il sangue a coloro che son di fredda natura, distillato nell'orecchio mitiga il dolore generato per freddezza, & per humidità. Il porro crudo impiastrato sopra il morso de serpenti, fa utilità. Cotto & condito con olio di mandorle suscita la lussuria, & Plinio dice ch' il porro pesto col mele & impiastrato sopra le ferite le sana, & il suo sugo beuuto con il uino solue la doglia de lombi, & mischiato con sale, tosto salda le ferite, & sana, & amorbida le durezze, & sana le rotture. Mangiato crudo ual contra l'ebbrietà, & stimola la lussuria. Solamente con l'odore, scaccia gli scorpioni & i serpenti. Vale anco contra al dolor de denti & occide i loro uermini, ma ingrossa la sottilità de gli occhi & graua lo stomaco, & genera sete, & incende il sangue, & infiamma se se ne mangia troppo. Il seme del porro è piu secco & di piu forte operatione. Del quale datone a bere due dramme, con due semi d'aglio, marauigliosamente stringe il sangue a coloro che lo sputano, scorticandosi loro il petto.

IL Papauero si semina del mese di Settembre ne luoghi caldi & secchi, ma ne temperati & freddi del mese di Gennaio, di Febraio, di Marzo, & di Nouembre. Puossi anco seminar con l'altre herbe, & è freddo & secco nel primo grado, et è di due fatte, bianco et nero. Il papauero bianco è freddo et humido, et il nero è freddo et secco, et piu mortificatiuo; il suo seme colto si serba per dieci anni. Et ha uirtù di far dormire di letificare, et di mortificare. A prouocare il sonno si faccia impiastro dell'uno et dell'altro seme, o dell'uno col latte della femina, et con l'albuma dell'uouo intorno alle tempie. Le femine di Salerno danno la poluere del papauero, cioè il suo seme a fanciulli col proprio latte. Et non si dee miga dare il seme del papauero nero; peroche piu mortifica. Contra le posteme calde nel cominciamento et contra il riscaldamento del fe gato si prenda il seme del papauero o la sua herba pestata et si confetti con olio rosato et ui si ponga su. Contra la secchezza de membri come nell'etica, et nell'altre infermità, si prenda l'olio uiolato et si scaldi alquanto et con esso si confetti la poluere del papauero bianco et se ne unga la spina per tutto. Anchora a questa medesima infermità, et contra alla secchezza del petto ual molto il diapapauero, il quale si fa principalmète d'esso. Dicono anco Plinio et Dioscoride et Macro che del sugo delle foglie, et de suoi capitelli si fa oppio donde si prouoca il sonno a coloro c'hanno

ch'anno febbre. Il qual cautamente si dee dare, perciò che molto oppila & infredda & mortifica, & massimamente il papauero nero.

Peucedano. Cap. XC.

IL Peucedano è una herba che per altro nome s'appella finocchio porcino, il quale è caldo & secco. Et il uino della sua decottione uale contra alla stranguria, e dissuria, & contra l'opilation della milza & del fegato. La herba cotta in uino & in olio & impiastrata al fegato & alla milza mollicca la loro durezza. Contra gli humori freddi che sian ne membri spirituali, si dia l'acqua della sua decottione & dell'orzo, & se sono molto freddi si dia il uino della sua decottione, & il sugo della regolitia.

Petrosemolo. Cap. XCI.

IL Petrosemolo si puo seminar del mese di Dicembre, di Febraio, di Marzo, & d'Aprile, solo & insieme con altre herbe, & si puo traspiantar quasi tutto il tempo dell'anno. Il suo seme si serba per cinque anni, & è caldo & secco nel secondo grado, & è diuretico, & incisiuo, & prouocatiuo dell'orina & de'mestrui, & dissolue la uentosità, & l'enfiamento, & spetialmente il suo seme. Et Galeno dice che impiastro sopra le pustole marauigliosamente mondifica la rogna, e la morfea, onde uale alli idropici, & a quelli ch'hanno febbre periodica, & mitiga il dolore delle reni, & della uessica, percioche rarifica i porri, & lo

uie del corpo, & caccia gli humori sottigliando con l'orina, & col sudore, & mondifica il fegato, & le ferite, & apre la loro oppilatione, & cura le loro posteme, massimamente quelle che son nelle reni, & dissolue la uentosità della colica. Et pesto, & messo nella natura della femina pronoca i mestrui & caccia fuori la seconda, & la creatura morta, il quale anco dato a bere mondifica il fe to de gli humori grossi & uiscosi.

Psillio.

Cap. XCII.

IL Psillio è freddo & humido nel quarto grado, & è una certa herba il cui seme s'appella Psillio, il qual seme si dee metter nelle medicine. Cogliesi la State & serbasi per due anni, & ha uirtù di purgare, & di raffreddare, & mondificare o di mollificare. Contra la secchezza della lingua nelle febbri acute si prenda il suo seme e si legghi in sottilissimo panno & si infonda nell'acqua, & rasi prima la lingua col coltello di legno, se ne unga la lingua. Contra la secchezza de membri spirituali, & constrittione del uentre nell'acute febbri, si prenda il psillio & si metta in acqua & si lasci alquanto. Appresso gettata via quella acqua, si dia con l'acqua fredda. Anco si mette conuenientemente nel sciropo contra l'acute febbri, & si dee molto cuocere, & sarà cotto quando la goccia s'appicca alla cazza, la quale tosto ui s'appicca per la uiscosità del detto psillio. Contra la dissenteria si dee prender il psillio & ardere in alcun testo, & fat-

tane

tane poluere si dia con uouo da inghiottire & con acqua rosata che sia meglio, se ciò auiene per uitio delle budella di sopra; ma se auenisse per uitio delle budella di sotto, si faccia sopposta della sua poluere. Et al medesimo si faccia impiastro con la poluere & con album d'ouo, & con un poco d'aceto & con acqua rosata sopra il pettignone & sopra le reni o sopra il bellico, s'auiene per uitio delle budella di sopra. Contra al flusso del sangue del naso, ual quel medesimo impiastro sopra la fronte & sopra le tempie, o si metta nelle narici del naso, essendo fatto stuello della sua poluere & del sugo della sanguinaria. Sopra le calde posteme si prenda un sacchetto pieno di seme di psillio & d'alcuna altra herba, & ui si ponga spesso sù. Sopra l'afrezza de capelli si laui il capo con l'acqua della sua decottione. Inoltre con la sua freddezza & con la sua humidità conserua la canfora, percioche la canfora è di sostanza troppo sottile.

Piantaggine. Cap. XCIIII.

LA Piantaggine che si chiama lingua d'Ariete come si ha detto di sopra è fredda & secca. Le sue foglie & ecche saldano ottimamente le ferite & l'ulcere, & non è cosa miglior di questa, come dice Dioscoride. Et è marauigliosa cosa che quando si bee il sugo di tre sue radici in tre oncie di uino alcuna uolta cura la terza, & se si bee il sugo di quattro radici con quattro oncie di uino alcuna uolta cura la quartana. Dice Dioscoride che sana le ferite del can rabbioso, & aiu-

ta gli idropici, & contrasta al ueleno, & il sugo uccide i lombrici, & mitiga la gran solutione del uentre, & stringe i mestruai e gli enfiamenti delle posteme. Nel cominciamento contrasta, & fa tornare indietro, & mondifica le gengiue pregne, & sanguinose.

Polipodio.

Cap. XCV.

IL Polipodio è caldo nel quarto grado, & secco nel secondo, & è una herba simigliante alla felcie che cresce sopra le quercie, & sopra le pietre, & le mura; ma quella che cresce nelle quercie è migliore. La sua radice colta, netta & secca al Sole per un dì, si conserua in molta efficacia per due anni; ma quella che rompendosi mostra dentro d'esser secca, si dee gittar uia. Ha uirtù di dissoluere, di consumare & di purgare principalmente la flemma, & la malinconia, & massimamente dallo stomaco, & dalle budella, & è un poco lassatiua, & nota che nella decottione del polipodio, si dee metter alcuna cosa che cacci uia la uentosità, si come anici, finocchio, & comino, perch' il polipodio solamente muta gli humori in uentosità. Anco l'usiamo ne beueraggi, o nelle potioni, & nelle confettioni, & nel brodo della gallina, o d'altra carne. Diamo anco la sua poluere per dissoluere, e uale alla cotidiana, & alla terzana per cagione di collora nitellina, o citrina. Solue anco l'oppilation del fegato per uiscosi, & grossi humori. Vale alla febbre quartana, & a quelli che hanno mal di fianco, & il colico, & a quelli che hanno flemma mucilaggiosa nelle budella.

budella. Contra la cotidiana, & al mal di fianco, & alla pietra, & al dolore de membri, & a conseruar la sanità, si dee cotal modo usare. Si prenda del polipodio una oncia o due al piu se sarà molto lassatiuo, & si pesti, & se faccia decottione in acqua con prugne & con uiole, aggiunto seme di finocchi & d'anici in molta quantità, & colato si dia al paziente la mattina & la sera.

Pastinaca.

Cap. XCVI.

LA Pastinaca si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, & di Febraio & di Marzo in terra grassa & soluta & di dentro cauata & ottimamente lauorata, & è di due maniere, saluatica & domestica, & ciascuna nella radice è di duro nutrimento, & meno nutrice che la rapa, ma alcuna acuità, onde sottiglia & fa solutione, & però prouoca i mestruui & l'orina. Ha ancora in se alcuna uirtù infiammatina, per la quale aiuta il coito, la quale quando si costuma, genera sangue non laudabile. Adunque accioche si riduca a temperamento si conuien due uolte lessare & gittata uia l'acqua, tre uolte si cuoca. La pastinaca saluatica per altro uocabolo è appellata dauco asinino, & la domestica dauco cretico. Et la loro radice secondo Isac è calda nel mezo del secondo grado, & humida nel mezo del primo. Ma le foglie e i fiori secondo gli altri sono calde & secche nel terzo grado, & l'una per l'altra si mette nelle medicine, perche sono quasi d'una medesima uirtù. Ma la domestica è mi-

gliore. Si ha anco un'altra pastinaca, laquale è rossa, & puossi mangiar cruda, & cotta con nauoni fa bellissime composte, la qual si semina al modo dell'altre pastinache. La pastinaca saluatica ha efficacia & specialmente secondo le foglie e i fiori, ma poco secondo le radici. Questa herba si dee coglier quando produce fiori, gittate uia le radici, & si dee seccare in luogo ombroso, & si serba per tutto l'anno, & ha uirtù dissipatiua, consuntiuu, & attrattiuu per la sua qualità, è diuretica per la sua sostanza. Contra la fredda reuma si facelli il capo della poluore fatta della predetta herba ben calda, al dolor dello stomaco per uentosità o per freddezza. Contra la stranguria, & la dissenteria, colica e contra la iliaca passione, si dia il uino della sua decottione, & la herba in molta quantità cotta nel uino & nell'olio si metta sul luogo che duole. Contra la stranguria & la disuria, & il mal della pietra, si dia la sua decottion nel uino col suo seme, et con la sassifragia. Contra l'oppilation della milza & del fegato per causa fredda, & contra l'idropisia, si faccia sciroppo di sugo di finocchio con la sua decottione. Contra la durezza della milza & del fegato, si metta la herba in molta quantità nel uino, & nell'olio, & si maceri per dieci di, & nel decimo si cuoca fin che si reduca in olio, & poi si spriema ben la herba & si coli, & la colatura si metta al fuoco con cera, & si faccia cerotto, perciocche è conueniente contra le predette cose, & contra cotali posteme, come si uede chiaramente per coloro che lo hanno molte uolte prouato.

Porcellana. Cap. XCVII.

LA Porcellana si semina quasi in qualunque tempo, nasce uenendo il caldo, e spetialmente del mese d'Aprile, di Maggio, & di Giugno, & puossi seminar mischiata con poluere, & ottimamente alligna fra canoli, & tra le cipolle e i porri, & si semina conueneuolmente nelle uigne. Nondimeno desidera terren grasso molto, accioche ottimamente cresca, & doue sarà una uolta seminata nascerà ciascuno anno seguente, & massimamente se in quel luogo sarà peruenuta ad alcuna maturità ricue gran danno nel tempo asciutto se non s'aiuta con continuo adacquamento, & non cresce sotto l'ombre de gli arbori. Sonne di due spetie perche è una spetie di porcellana, c'ha le sue foglie molto larghe, la qual s'appella Romana, o Benueuentana, & questa cotale è humida molto, ma di poco sapore. Et è un'altra porcellana comune la qual fa pi. uole foglie & questa è meno humida, mà piu saporosa, & se si semina tra l'altre herbe spesso, non si potrà dilatar, ne crescere. La porcellana è fredda nel terzo grado & humida nel secondo, & quando è uerde è di molta efficacia, & secca non è di tanta uirtù da morbidare, & da immolare, & da affreddare, & anco è ottimo cibo a quelli c'hanno febbre, o cruda, o cotta. Contra al constringimento del uentre si debbe cuocere in acqua con prugne, & mangi lo infermo le prugne, & le porcellane, & poi bea l'acqua. Nota che la porcellana conueneuolmente si mette nelle

coſe diuretiche . Ha in ſe alcuna laſità , o aſrezza, & però confortà lo ſtomaco & le budella , & ual contra le ferite che naſcono nelle remi , & nella ueſſica . Vale anco al fluſſo del ſangue , & ouunque foſſe uſcito ; lo ſtringe . Inoltre ſe nel capo o nella fronte , o nelle tempie ſe ne fa untione , rimuoue il dolore e' l calore . Val mangiata contra la diſſenteria , & ual a coloro c'hanno colericici aſſalimenti . Auicenna dice che la porcellana di ſua propietà diradica le uerruche ſe ſi ſtropicceranno con eſſa ; & rimuoue l'allegamento de denti , & toglie uia la uolontà del coito ; nondimeno nella calda compleſſione & ſecca accreſce il coito .

Papiro.

Cap. XCVIII.

IL Papiro ſi dice quaſi pabulo , & pir , cioè fuoco . Percioche ſeccato è molto acconcio al nutrimento del fuoco nelle lucerne , & nelle lampade . È una herba la quale è dalla parte di fuori molto piana, et ha la ſua midolla molto bianca , ſpugnosa & poroſa, et naſce in luoghi acquoſi , et chiamasi uolgarmente tra noi giunco . Seccaſi et ſcortaſi in modo che rimane un poco di corteccia dall'un lato , accioche nella midolla ſi ſoſtenga , et quanto ha meno della corteccia, tanto arde meglio , et piu chiaro nella lampada et piu ageuolmente s'accende , del quale in alcun luogo ſi fanno uaeſelli et nauì , cioè in Menſi e in India , come dice Plinio , & queſto teſtimoniano l'hitorie d'Aleſſandro . Se ne fanno anco carte , nelle quali ſi ſcriue . Inoltre ſe ne fanno ſporte et belle ſtuoie , et uarie ſtouiglie, et ſe ne

se ne legano le uele delle naui. Et certi sono che ne fanno uestimenti. Et Plinio dice che la sua midolla ual molto a trar fuori l'acqua de gli orecchi, percioche naturalmente suga & tira a se, & però col papiro si cana l'acqua dal uino.

Puleggio.

Cap. XCIX.

IL Puleggio è caldo, & secco nel terzo grado, si coglie nel tempo che fiorisce, & seccasi all'ombra, & serbasi per uno anno. Le sue foglie co fiori gittati uia i gambi, si mettono nelle medicine. Ha uirtù dissolutiua, & consuntiua. La sacellation che si fa al capo del puleggio caldo nel testo senza licore uale contra la fredda reuma. Il gargarismo che si fa dell'aceto doue sia cotto il puleggio, e i fichi secchi, ual contra la fredda tossa, & contra la tossa che uien per uiscofo, o per acquidoso humore. Il uino della sua decottione ual contra al dolor dello stomaco, e delle budella che uenga per freddo, e per uentosità. Lo impiastro fatto di quello cotto in uino, & postoui sopra, uale a quel medesimo. Anco il fomento fatto della sua decottione dissecal'humidità della matrice, & stringe la natura. Et però le donne di Salerno usano molto la fomentation di questa herba.

Rapa.

Cap. C.

LA Rapa si alligna in ogni aere habitabile, & desidera terra grassa, & soluta in tanto che quasi sia ridotta in poluere, accioche ottimamente alligni, & il

suo seme accioche non nasca troppo spesso, si semina mi-
 schiato con poluere intorno alla fine di Luglio, & in-
 fino a mezo il mese d'Agosto, o poco dopo. Ne luoghi
 caldi, & secchi per tutto il mese d'Agosto, & spetial-
 mente quando la terra sarà rugiadosa per la piousa an-
 data dinanzi. Se si semina rara diuenta maggiore. Et
 però doue le sue piante fossero troppo spesse, quando sa-
 ranno fortificate alquanto, se ne diuellino alcune &
 si traspongghino in luoghi uoti o si gettino. Et aiutasi
 molto col continuo sarchiare & purgar dall'herbe. Si
 semina ne campi nudi & anco nelle stoppie acconcia-
 mente, se ottimamente saranno arate, & si dee il suo
 seme coprir solamente con l'erpicie, accioche non si pro-
 fondi troppo nella terra. Si possono anco ottimamen-
 te seminar tra il panico & il miglio serotino quando si
 sarchiano la seconda uolta, le quali, leuato il panico
 e il miglio si douranno sarchiare. Et allegransi in can-
 po manifesto & sioperto, & molto si dannifica per
 l'ombre. Ma se sarà il tempo di tanta secchezza che
 non si possa seminar in tempo acconcio, si puo seminar
 spesso a modo di cauoli in alun luogo acconcio da po-
 ter si adacquare & che sia ombroso. Et poi quando
 saranno cresciute le sue piante, & che la terra sarà
 bagnata di piousa, si potranno trasporre intorno alla
 fin d'Agosto infino a mezo Settembre in terra otti-
 mamente cultiuata. Si cogliono del mese d'Ottobre.
 Et quelle che saranno piu belle, leuate uia le foglie,
 si piantano accioche semenzischino la State seguente.
 Delle rape si fanno composte con acqua accioche d'In-

uerno & di Quaresima si possino hauere per cuocere in questo modo. Prima si lauino ottimamente & appresso s'ordinino nel uaso a suolo a suolo. Et in ciascun suolo si semini sale co semi del finocchio & della sanzoreggia, o solamente si soppressino in sale & cosi si lassino per otto giorni, & poi si metta acqua fredda, tanta che si cuoprano, & cosi si conserueranno per tutto l'anno. Se ne fanno anco composte con aceto, con rafano, con senape, con finocchio, con sale & con mele in questo modo, cioè che nella quantità di due comuni secchie si prenda una libbra di rafano o piu se le uorrai ben forti, & si prenda libbra una di senape & meza di finocchio & libbre tre di mele & libbra una di sale, & si ricida il rafano sottilmente per lo lungo & si pesti minuto & ui si scoli insieme il sale, & il mele si faccia liquido, & si mescoli con senape distemperata con ottimo aceto intorno alla metà d'una secchia. Appresso si facci suolo delle rape de nauoni & delle carotte & delle pastinache & delle pere. Et se uorrai mele conueneuolmente cotte & ottimamente freddate & diuise, si semini di sopra il rafano con gli altri semi & col sale, messa prima la senape & gli altri semi, & cosi si faccia insino che sieno allogate tutte & poi si serbino. La rapa secondo che dice Isac è calda nel secondo grado & nutrica molto piu che l'altre herbe, tuttauia si smaltisce malageuolmente. Fa la carne molle & enfiata per la sua uentosità & fa enfiamento, & suscita il coito, laquale se si cuoce in acqua, & gittata uia quella cocitura si cuoca in un al-

DI P. CRESCENTIO

tra, la durezza della sua sostanza si tempera & me-
zanamente nutrica tra bene & male. Quella che non
è ben cotta malageuolmente si smaltisce & genera
uentosità & fa oppilation ne pori. Et però è utile se
due uolte si cuoce & ciascuna acqua si gitti uia & si
ricuoca con grassissima carne. Ancora secondo medi-
cina è conueneuole a podagrici se nel suo brodo si laui-
no i piedi.

Rafano.

Cap. CI.

IL Rafano non si semina, percioche non ha se-
me, ma si piantà la sua corona fresca, tutta o meza, o
si fanno delle sue radici picciole parti, & si piantano
di Nouembre, di Dicembre, di Gennaio, di Febraio,
& di Marzo. Desidera terra profondamente cau-
ta, soluta, grassa, & ottimamente lauorata, si come
tutte l'altre herbe, le cui radici noi desideriamo che
diuentino grosse, & lunghe. Viamo il rafano spe-
cialmente quando facciamo composte di rape. Il ra-
fano è caldo, & secco nel secondo grado, & la sua ra-
dice si confa piu a uso di medicina, uerde, & secca, ma
meglio è uerde. Ha uirtù incensiuu, & resolutiuu,
et fassene conueneuole offimele in questo modo. Si pren-
dino le cortecce delle sue radici, & si pestino alquan-
to, & si lascino due, o tre giorni in aceto. Poi ui si giun-
ga la terza parte di mele, & cotale offimele uale con-
tra la quartana, e cottidiana se non fosse gia di flegma
salsa. Et se nello stomaco fussero humori freddi, & indi-
gesti, si prendano le cortecce del rafano, e tuffate nel
mele & nell'aceto, se ne fatolli lo infermo, & poi bea
l'acqua

*l'*acqua calda, & si metta le dita in bocca o la penna intinta nell'olio, & si prouochi il uomito. Contro alla durezza della milza & del fegato, si prenda la detta herba, & cotta nel uino, & nell'olio, ui si impiastri. Impiastrata al pettignone dissolue la stranguria. Ha questa proprietà che se se ne pone un ramicello sopra lo scorpione l'uccide. Et però dice Democrito che chi hauesse la mano unta del seme maturo del rafano, senza suo notimento puo maneggiare i serpenti. Si è trouato che prendendo il rafano, & pestandolo, & legandolo col suo sugo sopra al capo rasò del maniaco, il detto infermo è guarito. Si dice anco che il rafano è nimico alle uiti, & che se ui si semina presso per discordamento di natura tornano a dietro, secondo che Palladio agricoltore eccellentissimo afferma.

Radice.

Cap. CII.

LA Radice è una herba, la cui radice così s'appella & dilettafi in aere nebbioso, auenga che nasca & alligni in ogni aere. Ama terra grassa & soluta et lungamente lauorata & riuolta & profondamente cauata, & schifa tuffo & ghiaia. Si semina del mese di Luglio intorno alla fin di Giugno in luoghi temperati, & del mese d'Agosto & di Settembre in luoghi caldi & secchi. Et deonfi seminar con grandi spatij & cauati a dentro. Et nelle harene diuentano migliori. Si semina dopo la nuoua piousa se non fusse gia che si potessero adacquare. Et si deono incontanente coprire leggiermente col sarchiello. Et non ui si dee meitere letame.

ma paglia innanzi che diuentino fungose, & se s'adacqueranno spesso con acqua salsa, diueranno piu soaua. Quelle radici che son meno agre & c'hanno le foglie piu larghe & piu uerzicanti, si dice che son le femine, onde prenderemo i semi di queste. Si crede che diuentino maggiori, se leuatone uia le foglie, & lasciato sola una picciola foglia, spesso si cuoprano con la terra, onde ottimamente si piantano ne solchi, accioche la terra si possa adunar piu spesso intorno ad esse. Ma se delle troppo forti tu uorrai far dolci, macera il suo seme in mele per un dì & per una notte. La radice è calda & secca nel secondo grado, & è di minor nutrimento che la rapa. Et il suo nutrimento è grosso & duro allo stomaco & nociuo alla digestione, & non è conuenevole a gli occhi, ne a i denti, ne alle ferite, ne a dolori, presa secondo cibo. Ma secondo medicina è purgatiua delle reni, & della uestita per grossi humori, & prouoca l'orina, & mangiata rompe la pietra. Et se si mangia cotta uale alla tosse che uenga per fredda et per humida cagione, & mangiata secondo cibo genera torsione, & ensiamento, & diuenta illaudabile allo stomaco, la qual cosa testimonia il puzzolente rutto che uien per quella & massimamente innāzi il cibo. Quella che si da a coloro che son diziuni solliena il cibo, & costringe che non discenda al luogo doue si cuoce, onde diuenta cagione d'indurar la digestione, & di prouocar il uomito massimamente a' coloro che naturalmente hanno uentosità nello stomaco. Ma presa dopo il cibo genera minor uentosità, e con la sua grauezza

discende

discende giu, & aualla il cibo al luogo done si cuoce, & lo smaltisce come si conuiene. Et però chi la uolesse per prouocar il uomito la dee prendere innanzi al cibo. La sua uirtù è simile a quella del rafano, & contra le medesime cagioni si da in quel modo, ma non è tanto efficace.

Ruta.

Cap. CIII.

LA Ruta si semina del mese d' Agosto, & meglio si moltiplica, rompendo i ramicelli, & ficcādoli nella terra. Et se la sommità d'alcun suo ramucello si inchina in contanente che son fitti nella terra s'appigliano, et q̃sta herba malageuolmète si secca. Dice Plinio che la ruta ha in odio, & schisa il freddo Verno, et l'acqua, et si al legra de tempi secchi, & si uuol nutrire in terra da far boccali, o in cenere. Et ama il fico, in tanto che sott' esso, o a lato ad esso alligna meglio che in altra parte. Si trapianta la Primauera o il Settèbre, spesso s'adacqui quādo non pione. Lasciata fiorire si secca, & quando è inuecchiata diuenta legnosa se non si cuoprono i suoi rami ogni anno due uolte con terra infìn alle foglie. Et quando è indurata e fatta legnosa, non pullula bene se nō si taglia appresso alle radici, p̃cioche allhora rinouati i rami torna giouane. La ruta è calda & secca nel secondo grado, & è di due maniere, cioè domestica & saluatica, la qual s'appella pigamo. Le sue foglie & il seme si confanno a uso di medicina, & si possono i sudī semi serbar per cinque anni & le sue foglie secche per uno anno, & la sua uirtù è diuretica,

DI P. CRESCENTIO

dissipatiua & consuntiuua. Contra la cefalica & l'epilentia si prenda nel bagno alquanto del suo sugo, & si metta nel naso, percioche mena fuori la flemma & mondifica il cerebro. Il uino della sua decottione uale a quel medesimo. **C**ontra al difetto della uista per fumosità collerica si prenda la ruta & si metta nel uasello del uino & poi l'usi l'infermo. **I**noltre mescolata con acqua rosata si pone sopra gli occhi lippidi o sanguinosi & mirabilmente gli mondifica & sana. **C**ontra al dolor de denti, si prenda la ruta & s'impiastris sopra al luogo doue fa il dolore, o si faccia così, prendasi il suo gambo & s'arda alquanto al fuoco & cauterizza la sua concauità & gioua molto. Contra la frigidità dello stomaco & la sua paralisia, & anco de gli altri membri, si dia il uino della sua decottione et del castoreo. Contra la oppilation della milza et del fegato et la stranguria et dissuria si prenda la ruta cotta in uino con radice di finocchio, o col suo sugo, o con la poluere. Inoltre contra la stranguria et dissuria cotta in olio con uino, si impiastri sul pettignone. Contra il tenasmon per cagion fredda si prenda la ruta et si cuoca in uino et se ne faccia encatismo, o si prenda di buon uino et si scaldi et si gitti sopra la ruta, et il paziente riceua il fumo. **A** prouocar i mestruui, et le secondine et la creatura morta, si dia la trisera magna col sugo della ruta. **A** quel medesimo adopera il suo sugo preso per bocca, o i suoi talli, o le cime giouani fritte nell'olio, et poste sopra il luogo. Contra il dolor di fuori per percossa, o per altra

cagione

cagione si prenda la ruta, & scaldata in testo ui si ponga senz' altro liquore. Contra la lippitudine, & il rossor de gli occhi, si toglia la poluere del comino, & si confetti col suo sugo, & intintau la bambagia si ponga sopra gli occhi. Anco la ruta beuuta ual contra ueleno beuuto, et contro al morso de gli animali uelenosi, & anco impiastrata. Nota che chi fosse coperto tutto di ruta potrebbe sicuramente andare al basilisco. Dicono Plinio, & Dioscoride, & Costantino che quando la donnola s'apparecchia di cōbatter col serpente mangia la ruta, & guernita del suo odore, & della sua uirtù sicuramente assalisce & uccide il basilisco, & il suo odore scaccia i rospi de gli horti, & tutte le cose ueneno se. Et però acconciamente si pianta in luoghi oue si riparano l'api. Inoltre coloro che sono unti del suo sugo non possono esser punti da scorpioni, ne da ragni, ne da api.

Robbia.

Cap. CIIII.

LA Robbia desidera terra soluta, & grassa accioche alligni ottimamente tutta uia alligna in terra mezzanamente grassa, laqual si dee cauar profondamente con le uanghe del mese di Ottobre, & del mese di Nouembre. Et il seguente mese di Marzo, o di Febraio, o d' Aprile si semina spessa come il grano, o come la spelta, & poi si fanno l'aiuole si come ne gli horti, o i quartieri si come nel seminar del grano. Et si dee coprire il suo seme col rastello solamēte, & da tutte l'herbe, & radici, & massimamente dalla gramigna otti-

DI P. CRESCENTIO

mamente purgare, quando si uanga, & quando si fanno l'aiuole. Appresso si roncano, quando rinascon l'herbe in essa con le mani & col sarchiello. Poi d'Agosto quando i semi saranno neri, si colgono con tutta l'herba, & secchi bene, si conseruano al fumo. Et poi del mese di Dicembre, o di Nouembre si cauano i solchi, & di quella terra si cuoprono un poco l'aie. Poi appresso la state seguente si roncano quante uolte l'herbe nascono in essa, & del mese d'Agosto da capo si colgono, si come s'è detto. Le sue radici cauato la terra a poco a poco sottesse si colgono a cui piace di cogliere, & secansi al Sole. Ma meglio è che all'anno seguente si lascino in terra, accioche diuentino piu grosse & migliori, cauando anco i solchi & coprendo l'aie si come è detto. Et quando le sue radici son setche, si battono accioche si rompano & si purghino dalla terra & dalla poluere, & diuentino chiare, & se se ne farà poluere uarrà meglio. Et nota che la terra doue si pon la robbia si puo cauar solamente con lo aratro messo bene a dentro.

Spinaci.

Cap. CV.

GLI Spinaci ottimamente si seminano del mese di Settembre & d'Ottobre per lo uerno, & per la quaresima seguente. Anco del mese di Dicembre ne luoghi caldi, di Gennaio & di Febraio et di Marzo per lo mese d'Aprile e di Maggio, et anco ne gli altri mesi. Seminansi anco sole nell'aie et mischiati con l'altre her

be in terra grassa et ben lauorata . Et se quando si colgono una uolta, si taglia la metà del suo gambo, et l'altra uolta l'altra, durerà lungamente la sua utilità . Gli spinaci son freddi et humidi nella fin del primo grado et ammoliscono il uentre et uagliano alla gola. a chi ha sangue et collora rossa , et son migliori allo stomaco che gli atriplici.

Solatro.

Cap. CVI.

L o Striggio, il Solatro, et la morella è tutto uno, è freddo et secco et alquanto diuretico . Verde secondo le foglie e fiori è di molta efficacia, et secco niente adopera . Ha uirtù refrigeratiua . Contra l'oppilation della milza , et del fegato , et massimamente contra l'iteritia quando è oppilata la parte di sopra del cistisfelis, si dia il suo sugo a bere o si faccia siropo di zucchero, et del suo sugo , o si diano (et narrà meglio) oncie due del suo sugo con cinque dramme di reubarbaro . Contra la postema dello stomaco , delle budella, et del fegato , si dia il suo sugo con acqua d'orzo . Contro al riscaldamento del fegato, si prenda una pezza intinta nel suo sugo , ui si ponga su . Et quel medesimo si faccia sopra la calda podagra , o ui si ponga spesso la sua herba pestà . Anco uarrà meglio se col suo sugo si giunge aceto , agresto , o olio rosato . Contra la postema calda nel cominciamento si prenda la detta herba pestà, et ui si ponga per far tornare a dietro la sua materia.

DI P. CRESCENTIO

Sempreuiua.

Cap. CVII.

LA Sempreuiua è una herba così detta , perche se truoua sempre uerde . Et fredda nel secondo grado secca nel primo . Verde è di molta efficacia , & secca non uale . Ha uirtù d'infreddare . Le pezzette intinte nel suo sugo, & nell' aceto, o nell' agresto, & fatta pittima al fegato, uagliano molto contra il suo riscaldamento, e contra il suo dolor per cagion fredda . Inoltre la sua herba trita & posta sul luogo uale contra la postema calda nel principio per ripercuoter la materia . Contra le cotture del fuoco o dell' acqua calda, si faccia unguento del suo sugo, con olio rosato, & cō cera, ma nō si dee por ne primi quattro dì, ma si mettino calde, accioche uapori solamente il fumo Onde ungiamo prima col sapore & per consomiglianti, & poi mettiamo l' unguento predetto . Contra il flusso del sangue che uien per bollimento del fegato, & nelle reni la state, le pezzette intinte nel suo sugo & nell' acqua rosata, si ponghino fredde su la fronte su le tempie, & sul gorgozzule.

Satirion.

Cap. CVIII.

IL Satirion si tien che sia l' appio saluatico, et è caldo, & secco nel terzo grado . Ha uirtù attrattina dalle parti remote, onde i suoi testicoli confetti col mele pronocano il coito. Ma meglio è se si fa confettione di quelli, e de dattoli, & de pistacchi & del mele. Anco il suo sugo dato col mele uale a gli artetici.

Sposa del sole.

Cap. CIX.

LA Sposa del Sole, la cicoria incuba & il solseguio è una cosa medesima. La herba mangiata ual contra il ueleno quando è per morditura. Inoltre il suo sugo posto sul luogo uale all'oppilation del segato per cagion fredda. Vale anco contra il riscaldamento.

Silermontano.

Cap. CX.

IL Silermontano, o il siseleo è caldo & secco nel secondo grado. Il suo seme raccolto, puo durar per tre anni si mette nelle medicine, & ha uirtù diuretica di dissoluer di consumar, & di attrarre. Contra l'asma per cagion fredda, si dà il uino della sua decottione, & de fichi secchi, o uero si dia la sua poluere co fichi secchi arrostiti. Contra l'oppilation del segato, delle reni, et della uessica, & contra la stranguria & diffuria, si dia il uino della sua decottione.

Strafizaca.

Cap. CXI.

LA Strafizaca è calda & secca nel secondo grado. Il suo seme ha il medesimo nome, & è di grande efficacia, & si chiama anco Purgacapo, perche lo purga dalla flemma. disicca l'uuela, prohibisce la reuma, & mondifica lo stomaco. Il uino della sua decottione & delle rose gargarizzato fa prò. Contra la rogna & i pidocchi, l'unguento fatto della poluere con l'aceto ual molto. Val contra la paralisia fattane untione. La poluere del suo seme data cō mele ammazza i lombrici.

Squilla.

Cap. CXII.

LA Squilla è calda & secca nel terzo grado, & è una herba simigliante alla cipolla, onde la sua nodosa radice si confa piu a uso di meduina che le foglie. Per se sola è mortale. Ha uirtù diuretica, onde uale alla digestion della materia così in quotidiana, come in quarantana. Vale anco contra l'oppilation della milza, e del fegato, & contra la doglia del fianco & de gli arti olisecundo che dice Isac. Et contra le dette infermità s'usi in questa maniera. Si diuida per mezzo, & tante tuniche dalla parte di dentro si gertin uia, quante dalla parte di fuori, & si serbino quelle del mezzo. Quelle di fuori si deono gittar uia, perche son uenenose & molto calde. Simigliantemente si gettano quelle di dentro, perche per troppa freddezza son mortali. Quelle del mezzo son tēperate, onde di queste si faccia decottione nel forno inuolte nella pasta & poi si cuocano in aceto, & nella colatura si giunga mele. Et se tu uuoï che l'ossimele adoperi piu fortemente, non cuocer la squilla nella pasta; ma nello aceto solamente, & ual contra ogni dolor delle parti di fuori, per fredda cagione.

Senapa.

Cap. CXIII.

LA Senapa si semina innanzi il uerno, & dopo & desidera terra grassa. Et se si semina rara diuenta migliore. Ma se fusse troppo spessa, se ne possono leuare alcune piante & trasporre altroue. Questa herba multiplica in tal maniera che là doue si semina una uolta

molta a pena poi quel luogo se ne puo liberare, & doue
casca il suo seme germuglia al postutto. La senapa è cal-
da & secca nel quarto grado, & intendi del seme non
miga dell'herba. Ilqual colto si serba per cinque anni.
Ha virtù di dissoluere, di consumare, d'attrarre, & di
sottigliare. Contra la paralisia ual il seme masticato et
tenuto sotto la lingua. Contra la paralisia de gli altri
membri si metta in un sacchetto & si cuoca in uino &
pongasì sopra il luogo sue è la doglia, & spetialmente
nel cominciamento dell'infermità. La sua poluere
posta alle narici del naso, fa stranutare & mondifi-
ca il ceruello dalle superfluità. Contra l'asma antica per
humor glutinoso, si dia il uino doue sarà cotta la sena-
pa & fichi secchi. Contra l'oppilation della milza &
del fegato, & contra la lentoflemmaccia, si cuoca in ac-
qua la senapa con la radice del fieno, et colata, ui si pon-
ga mele & si dia all'infermo. Contra la durezza del-
la milza, si pesti la sua herba cō la sungia del porco otti-
mamēte, e si ponga sopr'essa. Anco il fomento fatto stel
la sua decottione mena fuori i mestrui. La detta herba
cotta in uino et impiastrata solue la strāguria, e la disſē-
teria. Il uino doue sarà cotto il suo seme et i dragāti in-
sieme, disecca l'humidità dell'uuola, del cerebro, et del
le fauci. Et ui si mettā draganti, accioche riarda &
dibucci. Pittagora commendaua la senapa sopra tutte
l'altre herbe. Onde Plinio dice che la senapa sottiglia et
purga i grossi & uiscosi humori, & sana le percosse de
i serpenti & de gli scorpioni, giungendo con essa ace-
to, & uince i ueneni de fungoi, & mitiga il dolor de

DI T. CRESCENTIO

denti, & passa il cerebro, & lo purga mirabilmente. Rompe la pietra, & prouoca i mestruai, & eccita l'appetito, & conforta lo stomaco, & aiuta l'epilentia, & purga i capelli, & il lor cadimento constringe, rimoue i bucinamenti de gli orecchi, e purga la scurit  de gli occhi. Souiene a paralitici, perche apre i pori, & dissolue l'humor che bagna i nerui, & consuma, & si dice che maggiore uirt    nel seme, che nell'herba.

Scutio.

Cap. CXIIII.

Lo Scutio, & il Canolino saluatico sono una medesima cosa. Il quale   caldo, & secco nel secondo grado. Il suo seme & il sugo delle foglie si confanno a uso di medicina. Contra la paralisi  della lingua, si prenda il suo seme masticato, & si t ga sotto la lingua per gr  spatium, & se fosse in altra parte del corpo, si prendano le sue foglie, e si cuocano nel uino, & in si pongano. Contra la litargia si prenda la poluere del suo seme, & si metta nelle narici del naso. Si faccia anco decottion del suo seme pesto & del sugo della ruta saluatica in aceto fortissimo, del qual poi si stropicchino le parti di dietro del capo, lequali prima si deono radere. La fomentatione delle sue foglie cotte in uino solue la stranguria, & la dissuria, e dissolue mestruai. L'impiastr  delle sue foglie cotte in uino & in olio, poste sopra'l pettignone & sopra la uerga, prouoca l'orina.

Scordio.

Cap. CXV.

Lo Scordio, cio  l'aglio saluatico   caldo & secco nel

nel terzo grado, il cui fiore solamente è medicinale, onde l'acqua, o il uino oue sarà cotto mōdificā i membri spirituali dalla flemma, & ual contra al dolor del lo stomaco, & delle budella per uentosità, & contra l'oppilation della milza per uentosità, & del fegato per fredda cagione. Solue anco la stranguria, & la diffuria.

Sparagi.

Cap. CXVI.

GLI Sparagison caldi, & secchi. Il ramo, & il seme si confa a uso di medicina, & le sue tenere cime con la carne, o con l'acqua uagliano contra l'oppilation della milza, & del fegato. Et dissolue la stranguria. Vagliano anco contra al dolore dello stomaco, & delle budella, & contra al mal del fianco. Inoltre il uino doue il suo seme sarà cotto, ual contra alle predette cose.

Sisimbro.

Cap. CXVII.

IL Sisimbro è caldo, & secco nel terzo grado, et è di due maniere, cioè domestico & saluatico, che si chiama calamento. Ha uirtù diuretica, & dissipatiua, & consuntina. Contra al uitio del petto si facciano polte di farina d'orzo, et d'acqua, e ui si ponga, & aggiūta la poluere del Sisimbro, si diano all'infermo. Contra la fredda reuma si prēdano le sue foglie, & si mettano in un uasello, et s'arrostiscano senza alcun liquore, et si mettano in un sacchetto, & pōgansi sopra al capo. Il uino della sua decottione ual cōtra

DI P. CRESCENTIO

al dolor dello stomaco, et delle budella per frigidità, et cōtra all'opilation della milza, & del fegato, et apre le uie dell'orina. Anco la sua herba cotta in uino, & impiastrata, ual contra al dolore dello stomaco per uentosità, & mena fuori i mestrui, & mondifica la matrice, et la sua fomentatione aiuta la concettione.

Saluia.

Cap. CXVIII.

LA Saluia si pianta con le piaticelle, & co rami giouani del mese d'Ottobre, di Nouèbre, di Febraio, & di Marzo. E' calda nel primo grado, & secca nel secondo. Le foglie solamēte si confanno a uso di medicina uerdi et secche, e si serbano per un'anno. Et della saluia alcuna è domestica, et alcuna saluatica. La saluatica si chiama eupatoriū. La domestica è piu con suntina & cōfortatiua. Et la saluatica è piu diaforetica. Il uino doue sarà cotta la saluia, ual cōtra la paralisia, & la epilentia. Cotta in uino & impiastrata sopra le parti paraletiche, molto uale. Et la fomētation fatta dell'acqua della sua decottione, ual contra la stranguria & la dissuria & mondifica la matrice. Si mette ancho conueneuolmente ne sanori.

cabbiosa.

Cap. CXIX.

LA Scabbiosa è calda & secca nel secōdo grado: la quale quādo è secca è di nulla efficacia. Contra la rogna ual l'unguento che si fa del suo sugo bollito con olio & con aceto si che dinēga ad alcuna spessezza. Et il bagno dell'acqua della sua decottion & del ras
so bar-

so barbasso ual contra l' alopitia, & il suo sugo uale a quel medesimo, & uccide i lombrici, et purga gl' orecchi, ne' quali si mette con olio, & il fumo del uino della sua decottione ual contra le morici.

Senecione.

Cap. CXX.

LE Senecioni son calde et secche nel secondo grado, & cotte in acqua con la carne purgano i membri spirituali, & il fomento fatto dell' acqua salsa & della sua decottione uale al male del fiāco & alla stranguria & alla diffuria. Cotte ancho nel uino, & impiastrate uagliano a quel medesimo.

Serpentaria.

Cap. CXXI.

LA Serpentaria, la colombaria, et la dragontea sono una medesima cosa. Chiamasi serpētaria, o uero dragontea: perche' l' suo gābo è pieno di macchie a modo di serpēte, & è calda & secca nel terzo grado, la cui radice si prēda & si diuida minutamēte, et si secchi, & si criuelli per pāno et si mescoli con acqua rosata et si metta al sole, et si secchi et di quest' unguento con acqua rosata o senz' essa, si laui la faccia, pche la rende risplendente & chiara, & leua le pāne. Se la sua poluere si cōfetta con sapone sop, a la fistola, fa così ampia la sua bocca che lo osso rotto o fracido se ne puo cauare. La sua poluere cōfetta con calcina uiua & cō aceto è ottima al canchero per modo che sia la terza parte calcina. Et Dioscoride dice che questa herba col suo odore scaccia i serpēti. Ne ricene il corpo, il quale sia unto del suo sugo, lesion dal serpente.

DI T. CRESCENTIO
Serpillo. Cap. CXXII.

IL Serpillo è caldo e secco nel secondo grado, et è di due maniere, cioè domestico & saluatico. Il domestico sparge i suoi rami per terra, & il saluatico cresce in altezza, & in lunghezza. Le sue foglie, e i fiori si confanno a uso di medicina; le quali messe in pentola nuoua, & scaldate, & messe in sacchetto, & poste sopra al capo uagliano cōtra la fredda reuma del capo. Il uino della sua decottione, & del sugo de gli anici ual contra al dolor di stomaco. La fomentation dell'acqua della sua decottion uale contra alla stranguria, & alla dissenteria, & mondifica la matrice, et ri scalda, et conforta. Il uino della sua decottione riscalda lo stomaco rafreddato, & similmente il fegato, & la milza.

Santoreggia.

Cap. CXXIII.

LA Santoreggia è calda & secca nel secondo grado, & semina si di Dicembre, di Febraio, et di Marzo mescolatamente con l'altre herbe, & si puo seminar anco sola. La polta di farina, & d'acqua della sua poluere fatta mondifica i membri spirituali. La sua poluere confetta uale a quel medesimo. Dioscoride dice che l'uso della Santoreggia è conuenenuole a conseruar la sanità, & si mette ne cibi. Albunasar dice che la sua proprietà è di cacciar la uentosità, et gli enfiamenti, & i torcimenti, & di smaltire il cibo, & discacciar le superfluità dello stomaco, & prouocar l'orina,

l'orina, & i mestruì, & di sottigliare il uedere indebolito per mala humidità.

Schiarea.

Cap. CXXIIII.

LA Schiarea si semina del mese di Decembre, di Gennaio, di Febraio, di Marzo, & d'Aprile. Desidera tal terreno qual desiderano l'altre herbe communi. Questa herba è ottima, & è perpetua, onde poi che il suo seme sarà maturo, e colto, se si taglierà sopra terra per tre, o quattro dita, rinasce, & diuenta bellissima nell'autunno. Et se il tronco si taglia & si secca, nondimeno pulula nel Settembre o nella State seguente come il finocchio, & uiue ottimamente nella ombra.

Scalogni.

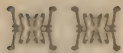
Cap. CXXV.

GLI Scalogni si piantano del mese di Febraio, si come gli agli, per se nelle aie, & nelle aie dell'altre herbe, & ciascuno fa molti figlinoli & massimamente se sarà ben grassa quando si piantano. Inoltre si dice, che se gli spighi de gli agli si mettono nella cipolla pertugiata & si piantano sopra la terra, diuenteranno scalogni. Sono della natura delle cipolle; ma sono meno humidi & di loro natura confortano l'appetito & correggono la malitia de cibi uenenosi & nuocono al uedere, & fanno dolor di capo, & fanno putir la bocca, & non si confanno a coloro che sono di calda complessione; ma si possono mangiare con carne grassa, perche ammendano la loro malitia.

I L Tetraït, cioè l'herba giudaica è calda & secca nel terzo grado. Cotta in uino aiuta la digestione & cura il dolor dello stomaco & delle budella per uentosità. Le fritelle fatte della sua herba & di farina & d'acqua, confortano il natural calore & prouocano l'orina. Et l'impiaastro fatto della detta herba cotta in acqua, solue la stranguria. Anco il fomento fatto dell'acqua doue sarà cotta riscalda & mondifica la matrice.

LA Tassia è calda & secca nel terzo grado & si serba per tre anni, & trouasi in Arabia, & in India, & in Calabria. Si mette nelle medicine uomitine, & si dee cautamente pestare, & se perciò auiene enfiamento alcuno, si stropicci cō panno lino bagnato d'aceto, o uero che'l luogo enfiato si unga col populeone giūtoni aceto. La tassia è herba de Lazzarini, perche pesta, fa enfiar la faccia e il corpo come se fusse lebbroso, et curasi, si com'è detto, col sugo della semprenina.

I L Tasso barbasso è caldo et secco. La fométatione fatta del uino della sua decottione, uale cōtra a le morici. Et a quel medesimo uale, se se ne forbe la natura dietro dell'infermo dopo l'assellatione. Anco la sua decottione in acqua uale al tenasmon, & contra al flusso del uentre.



Testicolo di Volpe. Cap. CXXIX.

IL Testicolo di Volpe è buono & dolce al guslo, & preso col uino dà talento d'usar con femina, & dà aiuto a ciò, & in ciò tien il luogo dello stinco, et è caldo & humido, & è spetie di satirion, o satiria.

Testicolo di Cane. Cap. CXXX.

IL Testicolo del Cane è un'altra spetie di satirion, & è nelle foglie & nel gambo simigliante a testicoli della Volpe. La sua radice è di due nodi, perche ha un tondo di sopra, & un'altro di sotto, & l'uno è molle, & l'altro è picno, & in quello è superflua humidità. Et se innanzi al coito il maschio prenda il maggior testicolo, quello che si conceperà per lo coito, sarà spesso uolte maschio. Et se la femina prende il minore & concepe diuerrà il piu femina. E si dice ch' il maggiore accresce il coito, et il minore lo cōsuma. Et ciascuno di questi due, distrugge l'operatione dell'altro. Et questo lo dice il felice Dottor Frate Alberto dell'ordine de Predic. nel lib. ch'egli fece delle Piâte.

Thimo. Cap. CXXXI.

IL Thimo è una herba molto odorifera, il cui fiore è fiore epitimo, et è fior medicinale, pciò ch'egli ha uirtù di purgar la malinconia, & la flemma, & però ual cōtro la quartana, & l'altre malinconice infermità, col qual dobbiamo dar acuità alle medicine, & nō si dee dar per se medesimo, perciò ch'egli ha natura di far tramortire, & indur a ngustia delle interiora.

LA Viola è fredda e humida nel secondo grado, delle uerdi si fa zucchero & olio uiolato. Lo sciropo uiolato si fa delle secche & delle uerdi, ma quel che si fa delle secche ha meno efficacia. Il zucchero uiolato si fa nel modo che'l rosato. Lo sciropo si fa in questa maniera. Si prèdono le uiole et si cuocono in acqua & della collatura & del zucchero si fa sciropo. Ma se si facesse del loro sugo & del zucchero sarebbe migliore. L'olio uiolato si fa in questa maniera. Si prèdono le uiole & si cuocono in olio, & la colatura sarà olio uiolato, ilqual riceuuto dentro, ual contro la distemperāza della disordinata fatica di tutto il corpo. La sua untione fatta sopra al fegato ual contro al suo riscaldamento. L'untione fatta di quello sopra la fronte & sopra le tempie rimuoue il dolor della testa che procede da caldo. Le uiole hanno uirtù lenitiua, ammollitiua, refrigeratiua, & lassatiua, ma son poco lassatiue, et purgano principalmente la collora rossa, onde uagliano contro la terzana, et contra la distemperanza del fegato in calore, & contra l'oppilation del fegato, & contra la giallezza, & contro al difetto dello appetito per cagion di collora. Inoltre le uiole peste, & messe sopra le calde posteme nel principio uagliano, & quel medesimo adopera la sua herba, & la fomentation dell'acqua doue sarà cotta la sua herba a i piedi et alla frôte fatta nell'acute infermità pronoca sonno, & è da sapere che lo sciropo uiolato si

to si dee piu cuocere che'l rosato, altramente si corromperebbe.

Verga di Pastore.

Cap. CXXXIII.

LA Verga di Pastore è il cardo saluatico, & è fredda, & secca. Et solamente le sue foglie si consanno a uso di medicina uerdi, & secche, ma uerdi son di maggiore efficacia. Ha uirtù di costringere, di scacciare, et d'infreddare. Et lo impiastro fatto della sua poluere, & d'aceto, & d'albume d'uouo sopra al petigno ne, & sopra le reni ual contro al flusso del uentre. La sua poluere data in uouo da inghiottire uale a quel medesimo dato col sugo della piantaggine uale a quel medesimo, e al flusso della femina la fomētatione fatta dell'acqua della sua decottione. Pesta uale alle calde posteme, e posta sopra'l capo raso ual contra la frenesia, e al dolore per calda cagione. Questa herba è molto consolidatiua delle ferite fresche. I semi, e i uermicelli, che son ne cardo secchi sopra la radice, son ricercati da gli uccelli, e cantano quando si danno loro. Dice Isidoro che la sua radice cotta in acqua, accende il desiderio a i beuitori. E dice ancho ch'il cardo è utilissimo alla matrice, e aiuta le femine accioche generino figliuoli maschi.

Volubile.

Cap. CXXXIII.

LA Volubile è una herba laqual s'inuolge sopra le piante che le son presso, & è poco calda, ma molto secca, come mostra la sua tortura. Et enne un'altra spe-

cie la quale ancho s'apella fune de poveri, & questa è terrefire, & acqua, laqual per la sua terrefrità, è constrettina, & per l'acquosita e mondiscalina, e lenitina, le cui foglie saldano le gran ferite, & non hanno pari in quella operatione. Si cuocono in uino, & s'impiastrano sopra le ferite, con aceto. Et sono ancho medicinali all'arsura, o cottura del fuoco. Ne è anco un'altra specie che si chiama uolubile maggiore, & il suo latte rimoue i peli, & uccide i pidocchi.

Ortica.

Cap. CXXXV.

L'ORTICA si chiama a questo modo perche col suo tocco abbruccia il corpo, conciosia ch'ella è della natura del fuoco, come dice Macro, et è di due maniere. Percioche alcuna punge, et alcuna non punge, e le sue foglie son piu bianche et piu morbide & piu ritonde, et ciascuna di queste è medicinale. Percioche il suo sugo beuuto col uino ual contro l'iteritia & cōtra la colica, & data col mele cura l'antica tossa, & polmone & mitiza l'enfiamento del uentre. Le sue foglie pestate col sale purgano & curano le brutte ferite & il morso del cane e il canchero. Ancho la sua radice pesta & cotta in uino & in olio ual contro l'enfiamento della milza. Il suo sugo stagna il sangue del naso, il suo seme beuuto col uino specialmente mischiato col mele & col pepe, muoue a lussuria, & prouoca l'orina, & la sua herba fresca & tenera pestata, ammolla il uentre & specialmente del mese di Marzo cotta con l'olio.

Vetriuola

Vetriuola. Cap. CXXXVI.

LA Vetriuola che per altro nome è chiamata parietaria è herba calda e secca nel terzo grado, et chiamata si uetriuola, perche se ne purgano i uetri, la qual quādo è secca è di nessuna efficacia, et uerde è di molta operatione, la cui uirtù è diaforetica & estenuatiua. Contra la frigidità dello Stomaco & delle budella & contro al lor dolore, et contra la stranguria et dissuria si prēda la detta herba e si scaldi in un testo senza alcun liquore & si ponga nel luogo doue è la doglia, o si cuoca in uin bianco alquanto acetoso col zolfo. Contra la stranguria & dissuria si cuoca in acqua salsa, con olio, & impiastrisi sopra al pettignone. Val molto cotta & mangiata contro al dolore dello Stomaco per frigidità, & per uentosità. Pesta al quanto, & scaldata con uino, & con zolfo dissensia.

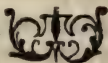
IL FINE DEL SESTO LIBRO.

DI PIETRO
CRESCENTIO
BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER
FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO SETTIMO.



O I che ne libri di sopra io ho detto a bastanza del coltinamento de campi campestri, delle uigne, de gli arbori, & de gli horti le quai tutte cose richieggono industria & fatica, dirò al presente de prati e delle selue, i quali non ricercano tanta dottrina, ma quasi di propria lor natura san bene per lor medesimi. E principalment e diremo de prati, perche furon creati, & quale aere, & & qual terra qual acqua, & qual sito desiderano per produr maggior copia et piu larga abondanza di herbe.

herbe . Et come si fanno , e come si procurino e rinnouï . Et del fieno ch'è suo frutto, e come si colga & si conserui, & della utilità sua.

Perche cagione furon creati i Prati , e qual àere, qual terra, qual acqua & qual sito desiderano. Cap. I.

I PRATI furon creati dalla natura per comandamento di Dio , accioche la terra che in prima era ignuda , si uestisse & ornasse , & accioche le loro herbe cosi uerdi come secche, dessero a gli animali che uiuon di esse, conueneneuol nutrimento. Ne prati nascono diuerse generation di herbe per la diuersità de gli humori contenuti nella superficie della terra. Ia qual cosa ha operato la natura sagace (che non uien mai meno nelle cose necessarie) accioche ella nutrisca de i prati la diuersità de i molti animali, l'appetito de quali è diuerso in ogni cosa. I PRATI adunque desiderano aere temperato, o uicino alla freddezza & alla humidità , percioche se ui fosse souerchia freddezza, ui sarebbero continouamente i ghiacci & le neui , le quali al tutto impediscono le generationi delle herbe. Et somigliantemente se ui fosse souerchia caldezza o secchezza, consumarebbe ogni uerdume, se non si soccorresse con adacquamento cōtinuo. Desiderano terra grassa per far copia di herba , uero è che se non fosse tanto grassa, produrrà le sue herbe piu saporose, piu odorifere et piu sottili. Ma s'ella sarà troppo magra produrrà poco o nulla, percioche cotal ter-

ra, & somigliantemente la salsa o l'amara non si puo per la sua debolezza, o per la sua malitia uestire. L'ACQUA piu conuenevole a prati, è quella che pio- ue, perche discende calda per i baleni. Et parimente l'acqua che pioue sottilmente del mese d'Aprile & di Maggio. Et qualunque acqua che pioue nel tempo di state e buona, pur ch' ella non sia fredda per la natura della gragniuola disfatta. Dopo la detta è buona l'acqua di lago, laquale è chiara, calda, e grassa, e poi l'acqua de fiumi, ultimamente quella delle fontane. Et quanto ella si dilunga piu dal suo principio, tanto è migliore, percioche ella ha in se men freddezza. I Prati desiderano il lor sito basso oue sia di continuo rinchiusa l'acqua. Ma se cotal luogo fosse tanto profondo che l'acqua ui coprisse sempre la faccia della terra, non sarebbe atto a produr buone herbe, ma sarebbe di natura di palude, & produrrebbe giunchi, pauiere, quadrella, & simile altre herbe di palude, grosse, insipide, acquatici, & inutili quasi a tutti quanti gli animali. Ma se poi il luogo fosse tanto alto che non si potesse adacquare, agnolmente sosterrà secchezza & arsur a, se non fosse perauentura nell'alpi o in luoghi freddi, percioche quantunque essi produchino in cosi fatti luoghi poche herbe, nondimeno son sottili, saporose, e odorifere molto. Ma felice positura di prato è quella laqual habbia sopra se riuo corrente, per lo quale si possa, quante uolte egli n'harà bisogno, adacquare.

Come

Come si facciano i prati, & come si procurino, & come si rinuouino. Cap. II.

I PRATI naturalmente fanno in ciascuna parte oue la terra è illustrata da raggi del sole si fanno ancho a mano, o di luoghi saluatici di boschi, o di campagne cāpestri. Quanto al primo il luogo si dee stirpare del mese di Settēbre o d'Ottobre, & liberarlo da tutti gli impedimenti, e non solamente da i pruni et da i bronchi, ma ancho dalle herbe & piu larghe, & piu dure. Et poi che si harà lauorato minutamente c'speso arato & riuolta la terra sozzopra, & tolte uia le pietre, & le zolle rotte et disfatte, si dee letamar con letame fresco a Luna crescente. Et si dee guardar che gli animali nō ui entrino a modo alcuno, & massimamente quando è humido, accioche per le pedate loro, il terreno nō si faccia inuguale. Ma se si faranno prati di campi campestri, si dee agguagliar il terren per tutto ugualmente, et rotte le zolle tãto in questi prati, come in quegli che di sopra si ha detto, ui si puo sparger il seme della uccia col seme del fieno. Ma nō si dee prima adacquar, ch' il suo suolo sia diuenuto duro, accioche la forza dell'acqua che ui corre per dentro, non meni uia la sua debole et non dura corteccia. Ma quegli che uogliono hauer certi anni prati, et certi anni biada delle terre che sono ancho magre, fanno bene con l'adacquamento in questa maniera. Mandano per lo campo l'acqua torbida, accioche i solchi si riempino di terra nuoua, & anchora che il

DI P. CRESCENTIO

*campo s'agguagli, & diuenterà buon prato, senza se-
 minarui herba alcuna, e se si lascerà a quel modo per
 quattro, o cinque anni, et poi s'ari, si potrà seminare
 acconciamente e grano ogni anno infino a cinque an-
 ni o sei, e sarà meglio se dopo i due anni ui si metterà
 biada di qualch'altra generatione. Ma coloro che uo-
 gliono hauere uno anno formento, & altro prato, ac-
 conciamente offeruano questo modo. Mandano l'ac-
 qua nel campo, quando hanno cauata la biada, & ue-
 la lasciano star la state & l'autunno se l'aere è asciut-
 to, & la state seguente, quando hanno segato il fieno
 rompon la terra, e la seminano l'arano, la scōda e la
 terza uolta. Et se uogliono hauer guaime non l'arano
 se non intorno alla fin d'Agosto, cauatone il guaime,
 & allhora lo rompono & l'arano la seconda uolta,
 & lo ridrizzano & seminano, & nondimeno ui fa
 buon formeto. Et alcuni lo semina ogni anno, et nondi-
 meno coglion la herba del guaime cō le stoppie a que-
 sto modo, cioè, che essendo il formento ne campi, o in-
 contanente che si è tratto fuori de cāpi mandano l'ac-
 qua nel cāpo, piu tosto chiara che torbida, et la guar-
 dano dalle bestie. & poi segano il guaime con la stop-
 pia, & lo danno il uerno a gli animali, che rompono
 l'herba, & della stoppia si fanno letto e letame. Et
 quando hanno segata la herba & la stoppia l'arano
 una uolta, & seminano due & tre uolte, & ui rico-
 gliono poi buon grano, o altra biada. Si procurano i
 prati, quando ui si diuellono tutte quelle cose che im-
 pediscono le herbe che ui nascono, & ancho le herbe
 che*

che non son conuenevoli a prati, & specialmente dopo le pioggie grandi, le quali habbiamo mollificato la terra in tanto che le herbe nocive si diuellino con le radici loro. E ancho molto utile a prati, se nel uerno si letamano con letame fresco, accioche le herbe uenghi no in abondanza. Oltre a cio s' i prati incontanète che saranno segati s' adacquano, saranno frutto tre uolte & quattro l'anno. Ma quando saranno uecchi coperti di musco, si radino. Et per occider il musco afferma Palladio che ui si dee spesso metter la cenere. Ma s' il luogo fosse in tutto sterile, s'ari piu uolte, & raggugliato piu uolte, si faccia il prato.

Come si ricoglia il fieno, & come si conserui
& dell'utilità sua. Cap. III.

I Prati si debbon segare quando le herbe saranno uenute al suo debito crescimento, et ch' i fiori seran cõ piuti, & inanzi che i fiori e le foglie caggino et si seccino. Percioche se si serberāno prima, il fieno sarà acquidoso, et non darà a caualli & a buoi che duran fatica, saldo et fermo nutrimento. Et se sarà troppo maturo, consumato gia il calor naturale & l'humido, sarà un poco insipido, et darà a gli animali nutrimento abomineuole e tristo. Si deon segar quando il tempo è chiaro e sereno, & che si spera che la caldezza e sechezza dell'aria debba durare. Et poi ch' il fieno è segato si dee lasciar ne prati, un giorno o due, innanzi che si ricolga. Si dee poi uolgere & conueneuolmente seccare. Vltimamente si dee ricorre, portar e riporre

Piet. Cres. N. n

al coperto. Et nõ ui essendo coperto, si ponga all'aria, acconcio di maniera, che l'acqua non ui possa entrar dentro. Ma se pionesse quando egli è segato di nuouo, & che si truoua anchora nel prato, innanzi che sia riuolto riceue poco, o nessun danno. Ma come dice Palladio si dee dopo la pioggia riuolgere innanzi che la parte di sopra si secchi, sia stato prima riuolto o nõ, ma se poi ch'egli fosse riuolto ui piousè sù, si guasta al postutto & non è piu buon da nulla. L'utilità del fieno è questa, ch'egli si serba tutto l'anno, & si puo ancho acconciamente serbar per due anni, & sarà conueneuole nutrimento, a Buoi, a Caualli, a gli Asini, & a certi altri animali, accioche possino sostenere le fatiche ch'essi durano per lo bisogno de gli huomini, a quali si souien con esso nel tempo delle neui quando non posson prender nutrimento dalla terra. Ma s'il fieno sarà sottile, fogliuto, odorifero & lodabile, sarà a gli animali sofficiente pasto senz'altro, così nel tempo del caldo come del freddo accioche essi possino sostenere le fatiche. Ma s'il fieno sarà grosso, di palude, o troppo maturo, o tardi seccato, non sarà buono a gli animali che durano molta fatica senza l'aiuto di qualche altra cosa, se perauentura non si desse lor a mangiare nel tempo del gran freddo, nel quale gli animali nõ s'affaticano, e che auidamēte rodono ogni pastura.

Delle selue che uengono naturalmente.

Cap. IIII.

Dico primieramēte che le selue o naturalmēte uēgo-

no, o che si fanno per industria de gli huomini. Quelle che son prodotte dalla natura, si fanno per humore & per seme naturalmente contenuti nella matrice della terra. I quali p la uirtù del cielo escon fuori alla sommità della terra e si dirizzano in pedali di diuerse piatte, secondo la diuersità de gli humori, & del seme & de luoghi ne quali nascono. Si fanno ancho senza operation humana, de semi i quali da prossimi arbori caggiono in terra o che son manati da gli ucelli o da fiumi di lontane contrade. Onde nell'alpi naturalmente nascono le selue delle pielle grādissime et de faggi et delle castagne & delle quercie et de cerri e di simiglianti arbori. Et ne luoghi bassi & paludosi nascono per se medesimi, i salci, i pioppi lontani, & le canne saluatiche et simiglianti piante. Ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti di diuerse generationi, & peri, & meli, & sorbi, & uliui, frassini, & oppi & simiglianti arbori, et quanto il terreno, è piu grasso, tanto diuentano gli arbori di maggior grandezza, ma nel magro & salso, o amaro terreno, nasceranno spineti & arbori torti & piccioli & spinosi & scabrosi & aspri. Et deonsi queste selue diuersamente procurare & aiutare. Percioche quelle doue sono i castagni, i peri, i meli & simiglianti arbori che fanno frutto, si deon purgare gli spineti & dalle piante strane & diradare gli arbori fruttiferi che fussero troppo spessi, & tagliarli alto tanto che le bestie non ui possano aggiungere, & innestargli quini di piante dimestiche & nobili, secondo la dot-

trina data nel secondo libro doue trattamo de nesti. Et ancho quelle selue le quali sono occupate da mali arbori & spineti, se saranno i loro arbori nobili et belli & acconci agli edificij, e ad altre opere, son similmente da purgare, e doue sarāno troppo speſſi, si deon diradare a poco a poco leuandone i piu brutti legni, accioche ogni humor del luogo si cōuerta nella sostanza de migliori arbori. Ma quelle nelle quali sono gli arbori solamente a fuoco disposti non si deon toccare. se non si purgassero de gli spini & de triboli, le quali ogni quinto o sesto anno o piu di rado, si deon tagliare & raunare a legname.

Delle selue che si fanno per industria humana. Cap. V.

CHIVNQUE desidera di piantare o di seminar la selua de gli arbori, principalmente cōsideri la natura del sito della terra nella quale ordina di far la selua, et in ciascuna parte pōga tali arbori che si cōfaccino a quel luogo, & adempino il desiderio & la uolontà del compositore. Percioche se sarà in alte alpi o nelle ualli dell' alpi & la terra sia soluta riceuerà acconciamente le piante & i semi delle castagne i quali duranno star l'una dall' altro partiti almanco quaranta piedi, ma se la terra è cretosa o pietrosa, in cotali luoghi si confanno quercia, o rouero, o cerro. Ma se cotal terrenno sarà in monti caldi remoti dall' alpi, ad esso si confanno conueneuolmente i mandorli. Et se i luoghi sarāno grassi si confà acconciamente con loro
il pereto

il pereto e il meieto. Et ne luoghi caldi l'uliueto e il ficheto, & la selua di melagrani, ma ne freddi et temperati l'auellane, le mele cotogne & le nespole. Et s'il luogo sarà humido & basso riceuerà piu conueneuolmente il salcieto l'albereto, il lontano, & l'oppio. Et se cotal luogo sarà cretoso si cōfermerà assai bene con esso l'uliueto, il frassinetto, l'oppio, et il rouero. Ma s'il luogo sarà marino, arenoso, et sterile, desidera pineto, & ne caldi clima, desidera la palma femina, e il maschio. Et tutte le predette cose ordinano o di piante, a i detti luoghi d'altre parti portate, o di semi che ui si spandono o ueramente che con mano in conuenevoli parti si piantano. Et è da sapere che i castagni deon pasciun uerso esser l'uno dall'altro quaranta piedi almeno discosti accioche si possino dilatar senza impedimento, perche naturalmente si dilatano molto per i lati. Et al rouero, & alla quercia, & al cerro basterà di star spartito trenta piedi o meno. Et questi tre arbori fanno ghiande, le quali sono ottimo cibo per li porci. Ma i peri, & i meli, stiano partiti uenti piedi, o infino in trēta. Ma gli uliui, i fichi, i melagrani, l'auellani, i meli cotogni, et i nespole, si potranno star partiti da dodici infino a uēti piedi. Et i melagrani, si possono acconciamente piu spessi piantare. Ma il salcieto si pianta o per pertiche & uimini, o per legname di case. Se si pianta per pertiche & uimini si dee partir dieci piedi l'un dall'altro. Se si pianta per legname, basterà che sia partito l'uno dall'altro due, o tre, o quattro piedi, perche la sua spessezza gli farà cresce-

re in alto, & gli constringerà ad andare diritti. Ma l'oppio, & il lontano, perche non molto si spandono, ma naturalmente si leuano in alto, non si deon por rare. Ma l'albero è più utile che ingrossi nel pedale per le tauole, le quali acconciamente si fanno di quelle in molti lauorieri, & ancho sparge molto i suoi rami per i lati, & però si pianta non disconueneuolmente infino a uenti piedi di largo l'un dall'altro, i quali per alcune tacche che hanno nelle corteccie, nascono ageuolmente. Si possono ancho por spessi accioche facciano i traui senza rami sottili & lunghi. Ma l'olmo & l'oppio, o il frassino, non sconueneuolmente si pongo spessi & larghi, percioche cotali arbori così grossi come sottili & lunghi s'adattano a diuersi lauori. Ma il pino, & la palma acconciamente potranno star l'un dall'altro lontani intorno a trenta piedi. Ma di ciascuna altra specie d'arbori si ha nel primo libro di questo libro pienamente trattato, & come si dispongino ne i campestri campi. Basti al presente hauuer breuemente toccato, come di loro si fanno i boschi, & selue.

IL FINE DEL SETTIMO LIBRO.

DI PIETRO

DI PIETRO

CRESCENTIO

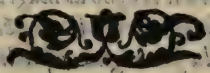
BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER

FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO OTTAUO.



E LIBRI di sopra si è tratta-
to de gli arbori, et dell' herbe, se-
condo che son utili al corpo hu-
mano. Hora diremo in questo
ottauo libro delle predette cose,
secondo che dāno diletto all' ani-
mo, e consequentemente conser-

uano la sanità del corpo percioche la complession del
corpo si conforma sempre all' affetto dell' anima.

De Giardini delle herbe picciole. Cap. I.

DE Giardini, alcuni si posson fare solo cō herba, alcu-

DI P. CRESCENTIO

ni con arbori, & alcuni con l'una cosa & con l'altra. Quelli che si fanno solamète d'herba, desideran terra magra et salda per poter creare herbe capellose et sottili, le quali dilettnano grandemète il uedere. Bisogna dunque che quel luogo che si uuol apparecchiare p lo giardino, si netti prima dall'herbe, e dalle radici grā di et posticcie, laqual cosa a pena si puo fare, se prima cauate le radici non si pianta il luogo ottimamente, & si metta in ciascuna sua parte acqua bollètissima, accioche le reliquie delle radici, et de semi che son nascosi in terra non possino a modo alcun germogliare, et poi s'empia tutto il luogho di magri cassi di gramigna sottile, e i cassi si saccino fortemète co mazzi di legno, et si calchi la gramigna co piedi infino tātò che a pena se ne uegga punto, percioche allora uscirà fuori della terra a filo a filo, & copriranno la terra come un panno uerde. Il luogo del giardino sia quadro, et di tanta misura che basti a coloro che ui debbon dimorar dentro. Et nel suo circoito si piantino d'ogni generation di herbe odorifere, come sono la ruta, la saluia il basilico, la maggiorana, la menta, & somiglianti, & così parimente ui si piantino fiori d'ogni ragione, come uiuole, gigli, rose, et simiglianti. Tra le quali herbe e il cespuglio piano, sia un cespuglio piano rileuato, acconcio quasi per modo di sedile fiorito et ameno. Et nel cespuglio che è incontra la nia del Sole si deon piantare arbori, o menarui le uiti, dalle cui foglie si difenda il cespuglio predetto, & habbia diletteuole & fresca ombra. Et perche in questi cotali arbori

bori si ricerca piu l'ombra, che il frutto, però non è da curar di cauarli, o di letamargli altramente, che per altro modo farebbono nocimento alle piante. Bisogna in questo guardar si che gli arbori non sieno troppo spessi, ne molti per numero, percioche il tor l'aria dal luogo, corrompe la sua sanità. Et però il giardino desidera l'aere libero, & la troppa ombra genera infermità. Oltre a ciò gli arbori non sien nociui, come la noce, e alcuni altri; ma sien dolci, odorosi nel fiore, & grati nell'ombra, si come son le uiti, le pere, le mele, gli allori, le melagrane, i cipressi, & cotali arbori. Dopo i cespugli sia lo herbaio pieno di herbe diuerse odorifere & medicinali, conciosia che non solamente dilettauo per l'odore, ma danno recreatione & piacere alla uista, fra le quali si mescoli la ruta in piu luoghi, percioche è herba di bella uerzura, & con la sua amarezza caccia gli animali uelenosi fuor de i giardini. Nel mezzo dell'herbaio non debbe esser nessuno arboro, ma piu tosto pianura scoperta tutta & libera all'aria; sì perche quell'aere a quel modo è piu sano, & sì perche le tele de ragni distese dall'uno arboro all'altro impedirebbono e imbratterebbon la faccia di coloro che passassero per lo herbaio. Et se fosse possibile, si faccia discender nel mezzo del giardino una fontana purissima & chiara, percioche la sua purità apporta al luogo molto diletto. Il giardino sia aperto dall'Aquilone & etiandio dall'Oriente, per la sanità & per la purità de uenti che quindi spirano, & sia chiuso dalla parte contraria, cioè al Mezodi, & dal-

287 DI P. CRESCENTIO
l'Occidente, per la tenebrosità & pestilenza de uenti
che quindi soffiano. E auegna ch' il uento che uien da
Aquilone impedisca i frutti, nondimeno conserua ma
rauigliosamente gli spiriti, & guarda la sanità, per-
cioche nel giardino si ricerca diletto & non frutto.

De Giardini mezzani, & delle persone
mezzane. Cap. I I.

S I misuri primieramente lo spatio del terreno
che si dee diputar al giardino, secondo la facultà o la
degnità delle persone mezzane, cioè che sia di due, di
tre, di quattro, o di piu bisolche. Si cinga di fossati,
& di siepi di pruni, o di rose, & di sopra si faccia una
siepe di melagrani ne luoghi caldi, & ne freddi di
pruni, o di mele cotogne. S'ari, & si spiani il luo-
go per tutto con le marre o con l'erpicie, appresso si
segni il luogo con una funicella, oue si debbon pian-
tar gli arbori. Piantinsi in esso ordini di peri, di me-
li, di palme ne luoghi caldi di nocciuole, & di me-
lagrane. Inoltre di mori, di ciriegie, di prugni, &
di somiglianti arbori nobili, & di fichi, di nocciuole,
di sicomori, et di simigliati, cioè ciascuna generation
nel suo ordine. Sieno gli ordini indistanti l'un dall'al-
tro uenti pie almeno, o quaranta al piu, secondo la
uolontà del padrone: Et gli arbori grandi nell'ordi-
ne sien di lungi l'un dall'altro uenti piedi, & i pic-
cioli dieci. Tra gli arbori ne gli ordini si potranno pian-
tar uite nobili di diuerse fatte, le quali daranno utile
& diletto. E gli ordini si cauino, accioche gli arbo-
ri &

vi & le uiti meglio allignino. E il rimanente de gli spatij si assigni a prati, da quali si leuino spesso le herbe maligne & grandi che ui nascono. I prati del giardino si seghino due uolte l'anno, accioche si mostrino piu belli. Gli arbori si piantino & si formino, come si ha detto di sopra nel quinto libro, per ordine in ciascuna generation d'arbori. Inoltre ui si faccian le pergole nel piu acconcio & conuenenol luogo, in forma di casa, o di padiglione.

Dei Giardini de' Re, & de gli altri Illustri
& ricchi Signori. Cap. III.

ET perche cotali persone per le lor gran ricchezze, possono in queste cose del mondo interamente sodisfar alle lor uolontà, et le piu uolte non manca loro altro che l'industria, e il saperle ordinare, però uoglio ch'essi sappiano che il giardino grandemente diletteuole si puo fare a questo modo. Eleggino un luogo piano, non paludoso, nè impedito dal soffiamiento de uenti buoni, nel qual sia fonte che scorra & si spanda per le sue parti. Sia questo luogo di uenti bisolche, o piu secondo la uolontà del Signore. Si cinga di mura alte quanto si conuiene. Vi si pianti dalla parte del Settentrione una selua di diuersi arbori, nella qual fuggolino & si nascondino gli animali saluatici che saranno nel giardino. Ma dalla parte del Meriggio, si faccia il Palagio bellissimo, nel quale habbia a star il Re, o la Reina, quando uorranno qualche uolta fuggir le noie, e i pēsieri, et ricrear l'anima loro con qualche piacere. Percioche il Palagio

posto in questa parte, sarà ombra nel tēpo del caldo, al giardino, & le sue finestre haranno dalla parte del giardino temperato riguardo senza caldo di Sol feruente. E in alcuna parte del predetto giardino si potrà far lo herbaio. Vi si faccia anco una Peschiera, nella qual si nutriscono diuerse fatte di pesci, & ui si ponghino Lepri, Cerui, Capriuoli, Conigli, & somiglianti animali non rapaci. Et sopra certi arboſcelli posti appresso il palagio, si faccia un luogo in forma di casa, con le pareti di fil di rame intessuto, nel qual si mettino, i sagiani, le pernici, gli usignuoli, le merle, i cardellini, i fanelli, & ogni altra generation d'uccelli che cantano. Gli ordini de gli arbori del giardino dal Palagio al bosco non sien per trauerso, acciò che si possa ageuolmente ueder dal palagio, ciò che fanno gli animali che son nel giardino. Si faccia anco nel detto giardino un palagio con sale & cō camere d'arbori solamente, nel quale il Re, e la Reina posino cō Baroni & con le Signore ricourarsi quando non piono. Et questo palagio si potrà acconciamente fare in questa maniera. Si misurino & si segnino gli spatij uniuersali delle camere & delle sale, e nel luogo de pareti si piantino gli arbori che fanno frutto, se così piacerà, i quali crescano facilmente come son i ciriegi & le mele. O ueramente (& fia meglio) ui si piantino, salci, o bedelli, o uero uliui, & si procacci per molti anni ch'essi uenghino in accrescimento, o con innestamento, o con pali, o con pertiche, & con legami, fin che di loro si formino il tetto e i pareti. Ma il detto

palagio

palagio si potrà far piu ageuolmente, & piu tosto di legname secco, & piantargli intorno ad esso le uiti, et coprir tutto l'edificio. Si potranno anco far nel detto giardino, trabacche & padiglioni grandi di legno secco, o d'arbori uerdi, & coprirli di uiti. Inoltre darà molto diletto, se nel giardino si faranno nesti marauigliosi & diuersi d'arbori ne' medesimi arbori, iquali il cultiuatore diligente di questo giardino potrà sapere per quelle cose che si diranno piu oltre in questo libro medesimo. Oltre ciò si dee sapere, che tutte le generatione de gli arbori, & delle herbe, si deon porre in questo giardino separate l'una dall'altra, & distinte di modo che non ui si troui difetto alcuno. E il Re non dee sempre dilettersi in cotal giardino, ma qualche uolta, partitosi dalle cose piu graui e importanti, ui si ricrei, glorificando il grandissimo Dio, il quale è principio, causa, e facitore di tutti i diletti leciti & buoni. Percioche si come Cicerone nobilmente scrisse, noi non siemo nati a i sollazzi e a piaceri, ma a seuerità e a cose graui & importanti. Nondimeno dopo le faccende necessarie, dobbiamo qualche uolta darci piacere honesto.

Di quelle cose che si possion fare a dilettatione ne guernimenti de Giardini & delle Corti. Cap. IIII.

INTORNO alle Corti et a Giardini, si possion far guernimenti d'arbori uerdi, somiglianti a guernimenti delle mura, o de palancati, insertati con Torri,

toni, & altroue quattro arbori, i quali si potranno condur sù diritti, e tagliarli ogni dieci piedi, & pigliarli uerso lor medesimi con l'aiuto delle pertiche, & farne d'essi a modo di palchi, & di nuouo fargli andare alto, & formarli per lo modo medesimo & ultimamente piegarli di sopra a modo di tetto da casa, & formarli co' merli. Sopra la porta starà ben la casa, e innanzi alla casa il palco de' predetti arbori. Si puo far anco la casa nelle Corti, & ne Giardini, con le colonne uerdi, poiche saranno grosse, & trapiantate, & confitte sopra esse le trauì in conuenueuole altezza, & coperte con tetto di canne, o di paglia, pur che qualche ramo di ciascuna colonna uada sopra il tetto, percioche manterrà sempre uerde la colonna, e difenderà la casa dal feruor del caldo della State,

Di quelle cose che si fanno a dilettatione ne' campi campestri. Cap. V.

Ne' campi diletta molto il bello & adorno lor sito. Oltre a ciò che non sien molti & brutti campi-celli, ma gran quantità insieme senza interuallo, co' suoi confini diritti, & però il diligente padre di famiglia dee procurar con diligenza di comperar appresso i suoi campi, piu tosto ch'altroue, e uenderci i suoi campi-celli ch'egli ha in altri luoghi, & permutar co' uicini le parti souerchie & torte de' suoi campi, & dirizzar il suo podere col uicino, & cinger tutto il luogo di fossati, & di siepi di pruni uerdi, mescolati con arbori uerdi a ciò conuenueuoli con ugual di-

stanza, & formar i fossati piccioli di dentro necessa-
rij nelle pianure, per i quali scorra l'acqua con buona
e acconcia forma quanto piu si puo, hauendo sempre
l'occhio all'utile del podere; percioche l'utilità debbe
andar innanzi al diletto ne campi ma ne giardini, si
offerui il contrario, & però qualunque cosa in essi di-
mostra frutto abondante, è migliore, & si dee piu to-
sto eleggere & conseruare. Inoltre, si procura quan-
to piu si puo, che i riu dell'acque corrino per i campi,
con i quali si possino a tempi del bisogno adacquare,
& anco serrargli quando non farà bisogno. Appres-
so questo ne campi larghi, si formino le strade, e i uot-
toli di modo che il padrone ui possa andar a piede e a
cauallo, & similmente i lauratori che ui stanno, pos-
sino acconciamente andar a tutte le parti de campi
co' carri & co' buoi, percioche tutte queste cose oltra
l'utile danno anco diletto.

Di quelle cose che danno diletto quanto alle
uiti e a frutti loro. Cap. VI.

DILETTA molto hauer belle uigne, o nel piano
o ne piccioli colli, uolte all'Oriente, & che faccino di-
uerse generation di buone uue, et però il padrone dee
procurar con ogni diligenza di piantarle in sito con-
uenenole, e formarle in luoghi grassi, o in pergole, o in
arbori. Ma ne magri porle diritte per ordine presso
terra, e innestarui uue di diuerse fatte & tutte buo-
ne, & farui pruoua di quegli innestamenti marau-
gliosi che gli antichi sani dicono, & spetialmète Pal-
ladio,

ladio, che si posson fare. De' quali un modo è questo, cioè che si planti la uite presso al ciriegio o a lato ad altro arboro, & quando sarà ottimamente appresa & cresciuta, si pertugi l'arboro con un succhiello acuto, & si metta la uite per lo buco, & si turi il buco del ciriegio dall'una parte, & dall'altra con loto, accioche il Sole, il uento, o la pioggia non impediscano il suo saldamento. Quando poi il legno della uite sarà ottimamente unito col legno dell'arboro, si tagli la uite uicina alla corteccia dell'arboro, accioche da indi innanzi si nutrisca col sugo dell'arboro, e a questo modo, per quel che si dice l'uua si matura insieme co' frutti dell'arboro. Si ha anco un modo per lo quale si fa la uite & l'uua tiriaca, o moscata, o garafonata, o lassatiua, o d'altre qualità, & si fa così. Si tagli da una parte il sermento che si dee fossar o metter sotterra, & cauarne la midolla, & si metta in suo luogo tiriaca, o musibio, o poluere di garofani, o di scamonea, o d'altra simil cosa, & si metta in terra strettamente legato, il che fatto, l'uua che nascerà, harà la uirtù di quella cosa che ui fu messa dentro. Et se si torrà un sermento di questa uite, & si planti, non terrà la uirtù del medicamento & la possanza della madre; ma si conuerrà fortificar la uirtù del sugo inueccchiato, con infonderui spesso tiriaca o altra cosa tale. Ma io penso che si farà questa cosa piu breuemente, se nel cominciamento che l'uue si maturano, si fenderà il sermento dell'uua che prende, & messoui dentro il medicamento, ui si legherà bene. Si ha anche

una bella maniera d'uua, la quale è senza le granella di dentro, & la quale si fa da Greci auttori (recitando ciò Palladio) in questa maniera. Il sermento che si dee sotterrare, si dee fender nel suo tronco tanto, quanto sarà quel che dee star sotterra, & cauatane tutta la midolla, & diligentemente pulita, si deon di nuouo ritornar insieme le parti diuise del sermento, & legarle bene strette, & soterrarle, & dicono ch' il legame dee esser di papiro, & si dee porre in terra humida. Et altri sono che fanno piu diligentemente, cioè che prendono il sermento, rilegato intorno quanto è la fenditura & lo sotterrano tra le cipolle della squilla, per lo cui beneficio affermano che ogni cosa che si pone, si possa piu ageuolmente appigliare. Alcuni altri sono che nel tempo ch' essi potano le uiti, cauano il sermento fruttifero della uite potata, trahendo fuor la midolla della piu alta parte della uite ch' essi possono, & lo ficcano a una canna, accioche non si possa piegare in giù, e allora infondono nella parte cauata quel che i Greci chiamano copontenaicon, ridotto prima dall' acqua, alla grassezza della sapa, & ciò rinuouano ogni otto dì, fin tanto ch' i nouelli germogli sien nati. A far che le uiti mādino fuori i grappoli bianchi, & neri, i Greci comandarono che si facesse in questa maniera. Se le uiti bianche & nere son presso l' una all' altra, si potino i sermenti dell' una & dell' altra, & cosi diuisi, congiungaili tra loro sì che gli occhi dell' uno & dell' altro sermento s' agguagliano insieme, e poi lega stretto con papiro, & impiastra di

sopra

sopra la legatura con loto tenero & molle, & passati tre giorni, adacqua fin che il germuglio esca fuori delle nuoue frondi. Et passato alcun tempo ne potrai fare schiatta per molti sermenti. Mi disse una certa persona molto pratica, che hauea innestato un rampollo bianco e nero in una uite, continuata la sommità delle gemme, & leuatane solamente la corteccia delle gemme di mezo, et ch'egli ottimamente s'apprese. E si puo anco far questo, prendendo due rampolli diuersi, & congiunti gli occhi insieme, diuisi & ottimamente legati come se fosse un rampollo solo, o due gemme diuise, & congiunte con poco legno, innestarli in luogo di gemme. Diletta anco molto hauer uigne di diuersa maniere di sapori & di colori, & però il diligente padre di famiglia, coglia certe uue innanzi al tempo, accioche habbia il uin brusco, e alcune ben mature, accioche lo habbia poderoso & grande, & certe ne coglia trappo mature, accioche lo habbia dolce. Faccia parimente i uini di diuersi colori con cose che caloriscono, & che non corrompono il sapore. Et gli faccia anco di diuersi sapori con cose odorifere, & che danno nuoui sapori, de quali si diletta l'odorato & il gusto: le quai cose in parte mescolate insieme si mettinno al fuoco nella caldaia, & ui si lascino fino a tãto ch'il uino ne habbia preso bene il sapore o l'odore. Et poi si ripōga in un uaso, nel qual sia somigliante uino, o d'altra maniera, & si serbi per adoperare. E' anco buona cosa hauer uini medicinali, i quali si possino usar per quegli che stanno ageuolmēte per amma-

larsi. Et questo si farà quando si mescolaranno col uino nel predetto modo, le medicine semplici, o composte che habbian uirtù di rimuouer quella cotale infermità. Procuri anco di hauer sempre in casa agresto, sapa, uue passe, aceto, & somiglianti cose, le quali tu potrai far secondo i modi notati di sopra nel quarto libro. Percioche fa molto piacere all'animo altrui, quando ageuolmente si truoua o per se o per gli amici, quel ch'essi appetiscono. Si dice, che se si metterà un grappolo poi che sarà sfiorito, in un uasello picciolo di terra o di uetro, si farà un granel solo di tutto un grappolo.

Di quelle cose che arrecano piacere & diletto quanto a gli arbori. Cap. VII.

FRA quelle cose che dilettono il padron di casa, dee hauer ne suoi luoghi abondanza & diuersità di buoni arbori, & però dee procurar di trouar in qualunque parte ch'egli puo arbori che produchino buoni frutti & nobili, & poi condurgli a suoi luoghi, & piantargli e far nesti d'essi, e non senz'ordine si come si suol usar per lo piu, ma regolatamente e con misura, cioè che gli arbori grandi, si ponghino discosto l'un dall'altro accioche si possino allargar ne' rami, et accioche l'ombre souerchie non toglino a campi la fertilità. Et quegli che per sua natura uengano piccioli, si ponghino piu spessi, & per ordine secondo la sua generatione & la sua natura. Oltre a ciò dee por i grandi dalla parte del Settentrione & dell Occidente, & i piccioli dall'Oriente & dal Meriggio, percioche a
questo

questo modo, le biade che s'allegrano di star ne' campi larghi & aperti, sentiranno minore offesa. Inoltre faccia nesti marauigliosi & diuersi in un tronco medesimo, o in diuersi, i quali appaion molto mirabili a coloro che fanno pruoua di cosi fatte cose, percioche si possono innestar in un medesimo tronco infinite generation di peri, di meli, di cotogni, di nespoli, di sorbe & di somiglianti altri frutti. S'innesta anco il melo nel salcio & nel pioppio, & la uite nell'olmo & nel moro. Oltre a cio s'il persico s'innesta nella spina Faggina, i frutti nascono maggiori & migliori di tutti gli altri. E s'il mandorlo e il persico, congiunte insieme le gemme, s'innestano nel pruno, le lor carni saranno di persica, e i noccioli haranno della natura delle mandorle. Il moro anco si puo innestar nell'olmo, ma partorisce cose che accrescono la sua infelicità. Martiale afferma che le granella del melagrano si fanno bianche, se tu mescoli con l'argilla & con la creta, una quarta parte di gesso, & che tu dia per tre anni di tempo questa cosi fatta maniera di terra alle sue radici. Il medesimo dice, che i suoi frutti uengono di marauigliosa grandezza, se si sotterra appresso al melagrano una pentola, nella qual sia chiuso il ramo col fiore sì che legato a un palo non possa fuggire, & coperta la pentola si guernisca di modo che l'acqua non ui possa entrare, e che aperta l'autunno farà i frutti della grandezza della pentola, & afferma che si puo far questo medesimo piu comodamente del mese di Maggio & di Giugno. Ma Varrone specifica il modo

in altra maniera dicendo. Se le melagrane nõ ancora mature saranno appiccate al suor ramo, tuffale in una pentola senza fondo, & poi mettilo sotto terra, & cuoprila intorno al ramo, accioche il uento di fuori soffiando non gli dia noia, & si caueranno poi fuori non solamente intere & non fesse, ma grandi piu che mai siano state nell'arboro. Et accio ch'un fico produca uari frutti, cõgiugni tra loro due rami l'un bianco & l'altro nero, & legagli si strettamente torcendoli alquanto, che i germugli sien costretti a mescolarsi per forza, & messi sotterra, & letamati & uniti con gli humori, congiugni & strigni insieme gli occhi con qualche legame come cominciano a nascere, percioche alhora il germuglio messo & appiccato insieme, partorirà due colori, i quali diuiderà in unione, & congiugnerà in diuisione. Potrai serbar anco le rose, non aperte ancora in questa maniera. Rinchiudile in una canna uerde fessa & lascia che la canna si rappigli insieme di nuouo, & quando tu uorrai hauere le rose fresche, taglia la canna. Alcuni altri le mettono in una pentola nuoua, et ben turata et guernita la sotterrano allo scoperto. Accioche le ciriegie nascano senza noccioli, Martiale afferma che si fa a questo modo. Taglia l'arboro tenero appresso terra due piedi, & essendo cosi tenero, fendilo fino alla radice, & netta la midolla con un ferro dall'una parte & dall'altra, e incontanente ristringendo insieme il tronco fesso legato stretto, infanga di sopra & da' lati la fessura la qual si salda in capo all'anno, & innesta

innesta poi l'arbor di rampolli che non habbiano ancor fatto frutto, & di questi nasceranno ciriegie senz'osso. E se si fenderà un picciolo ramuscello di ciriegio, e in luogo della sua midolla ui si ponga dètro scamonea, il frutto di quel ramo, acquisterà quello anno uirtù lassatina; & se ui si porrà muschio, harà quello odore, & così diciamo di tutti gli altri frutti. Et se ui si metterà azzurro, o altro colore, acquisterà quel cotal colore. E affermano i Greci, che la persica nascerà scritta se tu sotterreri il ossa, & dopo il settimo di, poi che si cominceranno ad aprire, ne trarrai i midolli, & ui scriuerai dentro in ciascuno col cinapropel quel che tu uorrai, & legatili insieme gli sotterreri co' suoi noccioli bene stretti. La persica nasce senz'osso, se si pianta appresso il persico e il salcio, et poi prendendo il salcio s'inchini a modo d'arco & si pertugi nel mezo, & nel suo pertugio si metta la pianta del persico, & poi si turi con ogni diligenza il foro con la cera o col loto, & s'ammonti la terra infino sopra esso pertugio, & quando sarà passato uno o due anni, sì che il legno del persico & del salcio saranno incorporati insieme, si tagli il persico sotto l'arco del salcio, accioche si nutrisca solamēte con l'humor del salcio.

Della diletation de gli horti & delle
herbe. Cap. VIII.

E ꝑ perciocche lo Horto ben posto et con diligenza lauorato diletta molto, però il padron di casa deo.

procurare con ogni diligenza di hauer horto in terra grassa & soluta per laquale discorra riuo o fontana se si puo fare, diuisa per i suoi spatij, accioche si possa adacquar nel tempo de' caldi grandi. Et quini nutrisca tutte le generationi di buone herbe, così da mangiare come medicinali, ciascuna secondo che si richiede alla sua natura diritte nell'aie, e ugualmente formate a corda, et con larghezza secondo che primamente si disse nel sesto libro. V' i sia sempre letame abondante, accioche per la sua troppa magrezza non faccia noia a coloro che lo guardano, & accioche piu pienamente possa operar cose nuoue & non usate in esso, colui che se ne diletta. Percioche nello horto ui si posson fare alcune cose naturali, le quali a certi pareranno cose marauigliose. Percioche se tu cauerai sottilmente con una lesina una pallottina di sterco di capra, & che poi tu l'empia di seme di lattuga, di nasturcio, di ruchetta & di rafano, & che riuolta ben nel fango la sotterri in una picciola fossa in terra ben lauorata, il rafano si conuerte in radice, & tutti gli altri semi escon fuori con la lattuga insieme, serbando ciascuno il suo proprio sapore. Et se tu metterai insieme piu semi di porri legati in uno, nascerà di tutti un porro solo & grande. Et se tu metterai nel capo del porro senza tagliarlo con ferro, & lo ponga sotterra, si dice che nascerà grande fuor di misura, o posti piu semi in un solo pertugio, tutti crescendo, riuscirano un porro solo. Se tu metterai dell'acqua in un uaso a puto sotto il cocomero, sott' il citriuolo, o

lo, o sotto la zucca due palmi, le predette cose cresceranno lunge fin quasi su l'acqua. Altri innestano il fior del cocomero col capo tagliato da' la sua uite, secondo ch' Alberto inten le nella cāna, alla qual hanno prima forato tutti i nodi, et dicono che a questo modo il cocomero nasce di molta distesa grādezza. Et teme l'olio di modo che se tu gliele porrai a lato, si piegherà come uno arco, & ogni uolta che tuona, quasi come spaurito, si riuolge. Se tu chiuderai il suo fiore come egli sta nella sua uite, in qualche uaso di terra cotta, e lo legherai in quella forma che tu uorrai ch'egli habbia o di uolto d'huomo o d'animale, tal sarà la figura del cocomero. Tutte queste cose afferma Vergilio Martiale. Il medesimo afferm' una cosa marauigliosa dell'Ocimo cioè ch' alcuna uolta fa i fiori porporini, alcuna uolta bianchi & alcuna uolta rosati, & se si semina spesso di quel seme, si muta quando in serpillio, & quando in Sisimbrio. Ma Hermete dice che la zucca piantata nella cenere dell'ossa de corpi humani & adacquata con olio farà frutto in noue dì. Et quel che è marauiglioso oltre modo, i semi che son nel uassello della zucca nati nella parte di sopra, fanno le zucche lunge & sottili, & quelli che son nati nel mezzo le fanno grosse, & quelli che stanno nel fondo le fanno larghe.

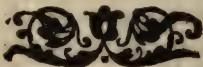
IL FINE DELL'OTTAVO LIBRO.

DI PIETRO
CRESCENTIO
BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER
FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO NONO.



S I E' detto ne libri di sopra de il
cultiuamento de campi, delle ui
gne, et gli arbori, de gli horti, de
prati, e delle selue et d'ogni loro
utilità, Et ancho di quelle cose
che aspettano a diletto, cosi ne i
giardini, come nelle cose mirabi
li che si possono artificiosamente fare delle herbe Et
de gli arbori. Hora in questo nono libro si tratterà de
gli animali, i quali si nutriscono nelle uille per utile e
per diletto. Ma accioche si intendano le cose de gli an
tichi si dee notar, si come disse Varrone Filosofo no-
bile

bile & chiaro, che ne primi tempi furono animali & huomini iquali naturalmēte niuean di quelle cose, le quali la terra inculta e rozza facea. E poi da quella uita alla secōda cioè all'agricoltura & alla pastoral et p utilità cominciorno a laorar i cāpi, a riceuere i frutti, a piātargli arbori utili, et a ricogliere i frutti. Inoltre a pigliar gli animali, o rinchiuderli et a farli domestici, et presero prima le pecore, per l'utilità & per l'ageuolezza loro, perciocche queste p natura son molto quiete, et acconcie molto alla uita dell'huomo conciosia ch'il latte e il cascio si confà a uso di cibo, & le pelli & la lana uso di uestire. Oltre a ciò cominciarono a pigliare et a domesticar tutti gli altri animali ch'essi uidero ch'erano utili alla generatione humana, et si dice che di tutte le sorti che son domestici ne sono anchora molti in diuersi luoghi che son saluatici. Perciocche si ragiona che nella Frigia ui sono le mandre delle pecore saluatiche, & nella Samotracia le capre. E ogniun sa ch'in Italia son molti porci saluatici. Nella Dardania, nella Media, nella Tracia, & nella Frigia & nella Licaonia molti Asini, et ne nella Spagna di quà molti caualli saluatici. Dirò adūque de gli animali che si nutriscono, tutte quelle cose ch'io ho potuto sapere così p la dottrina de gli antichi savi, come p l'esperienza de gli huomini di nostri tempi. Et perciocche non tutti gli huomini truouano ammaestrati in tutte le cose, ma certi in certe cose piu & meno periti, però io lascio che doue per me si manca, supplischino tutti coloro, che sono in così fat-

te se grādemente approuati . Percioche come dice il Filosofo, l'esperienza fa l' arte , & quella esperienza piu pienamente la fa, con la quale è congiunta la ragion naturale. Ma percioche si giudica che il caualllo fra tutti gli altri animali sia piu nobile & piu necessario così a Re & a gli altri Principi in tempo di pace & di guerra, come a Prelati della Chiesa , & per consequenza a tutti gli altri huomini di questo mondo, dirò prima di lui pienamente , & de gli altri poi sotto breuità, a quali si potranno adattar molte cose ch'io harò detto de caualli per l'affinità della natura ch'è fra loro .

Dell'età de caualli, & delle caualle. Cap. I.

COLVI che uol hauer grege di caualli & di cagnalle, dee primieramente come dice Varrone , hauer l'occhio alla loro età, et guardi se son minori di tre anni, o maggiori di dieci . Si conosce l'età de caualli & quasi di tutti gli altri animali che non hanno fesse le uigna, & ancho di quegli che hanno le corna come disse il medesimo, & come ancho afferma Palladio , da questo cioè , che si dice che i caualli ne primi tre mesi gittano due denti di mezo di sopra, & altrettanti di sotto , & quando entrano nel quarto anno ne gittano altrettanti uicini a quelli, & gettati i primi ne rinascono altrettanti in quel medesimo luogo. Et cominciando il quinto anno ne gittan somigliantemēte quattro, cioè due di sopra & due di sotto uicini a predetti, i quali rinascono nel sesto anno cominciano a empier il luogo.

il luogo. Nel settimo anno sogliono hauerli tutti rinati & compiuti. Ma quando son di piu tempo dicono che non si puo saper l'età loro, se non che hauendo i denti bronchi cioè piegati, & le ciglia bianche sotto esse scauate dicono che son di età di sedici anni. Ma un certo mio amico, huomo sauiο & pratico molto delle cose de tempi nostri, mi disse che il cauallο ha dodici denti, cioè sei di sopra, & sei di sotto, li quali son tutti dinanzi, co quali si conoscono i tempi & l'età de i caualli. Et che presso a questi hanno gli scaloni, & poi i mascellari, & che puo esser che certi caualli habbiano molto piu denti, ma che allhora son doppi, & che puo ancho esser che il cauallο ne getti uia qualche uno di questi, li quali poi non rinascono piu, & che ciò non nuoce al cauallο se non nel pascere, perciò ch'essi pascono co denti dinanzi & però sarà di minor pregio. Et il masticar de caualli si fa co denti mascellari. Ma i primi denti ch'essi mutano sono i due primi di sotto, et i due primi di sopra, i quali si chiamano il primo morso, & allhora il cauallο si chiama puledro di primo morso, la qual cosa ei dice che si fa il secondo anno. Et poi muta gli altri quattro denti uicini, cioè due di sopra et due di sotto, i quali si chiamano di mezo e del secōdo morso, & allhora il cauallο si chiama puledro del secondo morso. Et poi muta gli altri quattro, cioè due di sopra & due di sotto, i quali si chiamano quadrati & del terzo morso, & allhora il cauallο si chiama cauallο, & ha tre anni. Et quando nasce il puledro, nasce co'

DI P. CRESCENTIO

ranchi, & poi nascono gli scaloni. Et qualche uolta gli scaloni nascono si lunghi che essi impediscono il cauallo di modo ch'egli non puo mangiar ne ingrassarsi, onde i Mariscalchi segano loro gli scaloni. Et quando il puledro è diuentato cauallo, diuentano i suoi denti piu radi, & i capi de denti diuentano neri & piu lunghi, & stanno caui per alquanti anni. Et quando comincia a inuechiare, il color de denti ritor na bianco. & si muua in color di mele, & dopo questo diuentano bianchi come il color della poluere, & si fanno piu lunghi. Ma qualche uolta la lunghezza de denti loro uien per natura senza uecchiezza, per la qual cagione si segano i denti a caualli uecchi, accio- che si creda ch'essi sien giouani.

**Della forma delle buone caualle, & de
gli stalloni, & come si debbono am
mettere. Cap. II.**

DICE Varrone che la forma delle caualle dee es ser di mezzana grandezza, percioche non si conuiene ch'elle sien grosse, ne minute con le groppe e co uentri larghi & ampi. Et quei caualli che tu uoi per copri re, conuien che si scelgano belli, di largo corpo, & che non habbiano alcun mancamento. Il gregge de caual li si dee pascere di herba & massimamente ne prati, ma nelle stalle, et nelle māgiatoie, di sien secco. Quan do partoriscono, si dia loro acqua d'orzo due uolte il dì. Il cominciamento del coprimēto loro si dee far dal l'Equinottio uernale infino al Solstitio, acciò che elle
parto-

partorschino in tempo acconcio, cioè in stagion di molte herbe, onde la madre habbia abbondanza di latte, percioche per questo il corpo & le membra del puledro diuenteranno maggiori. Nascono nel duodecimo mese a dieci del mese si come si uede, & quelli che nascono dopo il tempo predetto, sono inutili. Bisogna quãdo sarà uenuto il tempo, far coprir le caualle due uolte il dì, cioè la mattina e la sera. Ma legata la caualla un dì sì, e un dì nò, si fanno coprir piu tosto, accioche i caualli menati da uana speranza di poterle coprire non gettino il seme indarno. Che lo hauerte fatto coprir sia a bastanza, esse ne fanno segno col difendersi, & col non uoler esser piu coperte. Se i caualli hanno abomination di coprir la caualla, si coglie la midolla della squilla & si pesta con acqua che diuenzi spessa come mele, & toccano con essa la natura della caualla, & appresso toccano con quella medesima le narici del cauallo. Si dee ancho sapere che il cauallo dee essere generato da Stallone uolgarmente chiamato Guaragno, ilqual sia diligentemente guardato, & poco o niente caualcato, & tenuto con pochissima fatica, percioche quanto egli desidera piu la caualla, tanto piu getterà la sperma perfetta & compiuta, e si genererà nel uentre della madre maggior puledro. Oltre a ciò quando la caualla sia pregna, non dee essere ne troppo magra, ne troppo grassa, ma in quel mezo, percioche per la troppa grassezza si restringe il luogo di dentro oue dee star il puledro, di modo ch'il suo corpo & le membra, non si

possono a bastanza allargare, & per la troppa magrezza ella non puo dar sofficiente nutrimento al figliuolo, per la qual cosa egli nasce debole & magro. Inoltre la caualla pregna (secôdo che dice Palladio) non si sforzi, & non patisca ne fame ne freddo, ne stia in luogo stretto calcata da altri animali. Oltre a ciò noi dobbiamo far coprir le caualle nobili che nutriscono caualli maschi, di due anni l'uno, acciò che dieno a puledri copia di puro latte, l'altre poi si debbon coprir d'ogni tempo. Dice anco che lo Stallone dee esser di cinque anni almeno, ma la femina è buona di due anni, ma s'ella passasse dieci anni, nasceranno figliuoli da poco. Oltre a ciò Varrone scriue, che si dee guardar che non piovua addosso alle caualle pregne, et che non stieno in luoghi freddi, perciò che il freddo dà gran noia alle grauide, & però si conuien che le stalle sieno asciutte, e che habbiano l'uscio & le finestre serrate, & che tra mangiatoia & mangiatoia, si metta un legno lungo, il qual le diuida l'una dall'altra acciò che elle non si possino azzuffare. Inoltre dice, che non bisogna che la caualla sostegna fame, ne ch'ella s'empia ancho troppo di cibo.

Del nascimento de caualli & in che modo
si debbon tenere. Cap. III.

QUANDO nasce il cauallo, sarà cosa util e ch'egli nasca in luogo petroso & montuoso, perciò che per lo luogo duro & petroso, fanno l'unghie piu dure & piu sode. Et per lo luogo mōtuoso fanno le gambe migliori

gliori per l'effercitio dell' andare in giù in sù. Poi ch' il puledro è nato dee andar dietro alla madre per buone pasture due anni & non piu, percioche allora comincia a poter naturalmente lussuriare, & uolendo montar la madre o qualch' altra caualla, ne harebbe, danno, & si potrebbe ageuolmente guastare in qualche parte. Ma s' egli potesse star nelle pasture fino a tre anni, senza la madre & senz' altre caualle, giouarebbe molto alla salute delle sue gambe & di tutta la persona. Poi ch' i puledri son di cinque mesi, & che ritornano alla stalla, si dee dar loro farina d' orzo mescolata con crusca, & con qualch' altra cosa nata di terra ch' essi mangiassero uolentieri come dice Varrone. Ma fatti d' uno anno, si darà l' orzo & la crusca fin che latteranno, ne si deon leuar dal latte innanzi a i due anni, & mentre ch' essi stāno con le madri, si deon toccar qualche uolta con le mane, accioche non si pauriscano quando essi non son con le madri. Et dice ch' anco per questa cagion medesima si debbono oppicar gli freni oue stanno i puledri, accioche essi s' auezzino a ueder i uisi de gl' huomini, et a udir il strepito di freni.

Del pigliare & del domare i caualli.

Cap.

IIII.

QVANDO il puledro è di due anni, si dea soauemente legar p il collo con grosso et forte capestro fatto di lana, percioche la lana p la sua morbidezza è piu acconcia a questo ch' il lin, o che la canapa, et dee incapestrar in tēpo fresco o nuuoloso, pcioche se s' affaticas

Pict. Cres.

Tp

se troppo nel tempo del caldo per la non usata presura, potrebbe aggeuolmente patir qualche danno. Ma poi che sia preso & legato, si dee menar in compagnia di qualch' altro cauallò domato, percioche si cōdurrà piu saluo con esso, conciosia ch' il simile si rallegra del suo simile. Ma Varrone scriue, che s' il puledro che si doma harà compiuto i tre anni, sarà miglior, dal qual tempo innanzi gli si suol dar la farina, la qual è grandemente necessaria al gregge de caualli per purgarli il che si dee far dieci dì, non lasciando mangiar loro altro cibo. Ma da gli undici fino a quattordici dì, & dieci dì piu, si dee continuaementc dar loro orzo crescendolo a poco a poco. Appresso si debbon mezanamente nettarli. & cauarli fuori, e quando saranno sudati ungerli d' olio, & se sarà freddo si faccia fuoco nella stalla. Et quando si domano, si leghino alla mangiatoia co due redini di forte & morbido cuoio, accioche per la loro fierrezza, poi che hauessero rotte le redini, non si guastassero le gambe o qualche altra parte del corpo. Et mētre ch' il puledro starà nella sua fierrezza, gli sia sempre data compagnia di cauallò simile a lui domato, & si tocchi spesso con la mano dolcemente & leggiemente. E il domatore non si dee sdegnar col puledro accioche egli non pigli qualche uizio per lo sdegno, ma lo dee far diuentare mansueto con grandissima & ferma piaceuolezza & destrezza fino a tanto ch' egli fatto domestico come si conuien, & che si lasci lauar & percuoter i piedi, come si fa quando gli si mettono i ferri. Gli si dee anco por-

re addosso due uolte & tre il giorno un fanciullo, col corpo, & poi a sedere.

Della guardia de caualli.

Cap. V.

IL Cauallo si dee guardar in questa maniera. Pri-
mieramente gli si metta al collo il capestro di forte et
morbido, & si leghi alla mangiatoia con redini dop-
pie al modo che di sopra s'è detto . Et se gli leghino
i piè dinanzi con la pastoia fatta di lana, e si leghi al
l'un piè di dietro, accioche nō possa a modo alcuno an-
dar innanzi, la qual cosa si fa per conseruar la sanità
delle gambe . Inoltre la stalla oue dimora il Cauallo
di di sia ben monda & netta, & la notte gli sia fatto
il letto di paglia o di fieno grosso alto infino alle ginoc-
chia accioche si riposi bene, & la mattina a buona
hora si caui fuori, & si gli stregghi il dosso, le gam-
be, & tutte le membra con una stregghia a ciò bene
acconcia . Et poi si meni all'acqua a bere a pian pas-
so, & si tenga nell'acqua dolce fredda, o uera-
mente marina, fino alle ginocchia, o piu sù, due
o tre hore, fra la mattina, & la sera, percioche
cotale acque naturalmente disseccano le gambe del
Cauallo, la dolce per la sua freddezza, & quella di
mare per la sua secchezza, ristringendo gli humori
che discendono alle gambe, i quali sono cagione d'in-
fermità. Poi quando si rimena il cauallo alla stalla,
non ui si metta dentro fino a tanto che non gli si ascia-
ghino le gambe dall'acqua, percioche la fumosità del-
la stalla per la sua caldezza suol generar galle, &

DI P. CRESCENTIO.

mali humori alle gambe bagnate. È ancho molto utile ch' il caualllo mangi spesso per terra dinanzi a piedi, si ch' egli possa a pena aggiunger il fieno & la prebenda con la bocca, accioche egli sia costretto a distender il collo diuenta piu sottile, piu forte, & piu bello a uedere, & le gambe crescono & si fanno migliori. Oltre a ciò il caual giouane mangi fieno, herba, orzo, uena, spelta, & somiglianti cose. Percioche il fieno, & l' herba per la loro humidità, dilatano, & fanno crescere il corpo per tutto. Ma quando egli sarà in età perfetta & compiuta, mangi anco paglia d' orzo, per la qual egli non s' ingrassa di souerchio, ma stà in carne assai conueneuolmente, & a quel modo si puo piu sicuramente affaticare, percioche il caualllo non debbe esser troppo grasso, ne troppo magro, ma in quel mezo che s' egli è troppo grasso, gli discendono i souerchi humori ageuolmente alle gambe, e generano infermità che soglion uenire spesso nelle gambe a caualli, & massimamente quando s' affaticano senza alcuno ritegno. Et se egli è poi troppo magro non ha forza, & è brutto a uederlo. Oltre a ciò il caualllo di compiuta età mangi nel tempo della primavera per un mese, solamente herba, accioche si purghi, & non fuori; ma in casa, tutto coperto con grosso copertoio di lana, accioche non infreddi per la freddezza della herba, o non incorra in malattie piu graui. Inoltre la acqua che egli dee bere, sia alquanto salata soauemente corrente, o un poco turbata, percioche cotali acque son calde & grosse, & però è piu nutritiue

ue e piu cōuenenoli a corpi de caualli,perciocche quanto l'acqua è piu fredda & piu ueloce nel moto,tanto meno ristora & nutrisce il cauallo. Il cauallo si dee ferrare,con ferri a lui conuenenoli,rotondi,come l'unghia,leggieri,e stretti intorno all'unghia & bene ac-costanti,perciocche la leggerezza del ferro,fa il cauallo agile, & destro a leuare i piedi, & la strettezza fa l'unghie piu forti,& maggiori. Inoltre il cauallo sudato o fortemente scaldato, non dee mangiar o bere cosa,alcuna fino a tanto che coperto et passeggiato alquanto,cessi di sudare & d'esser piu caldo. Et si dee saper ch' il disusato caualcar della notte nuoce al cauallo,ma quello della mattina e molto lodato. Oltre a cio bisogna ch' il cauallo nel tēpo del caldo sia cōtinuamente coperto con una copertura di tela per le mosche,& nel tēpo del uerno con una di lana per lo freddo. Et nota che per conseruar la sanità del cauallo, si dee cauargli sangue dalla uena consueta del collo, quattro uolte l'anno,cioè nella primavera,nella state,nell'autunno,& nel uerno. Si dee anco notar ch' il cauallo bene & diligentemente guardato,& temperatamente caualcato come si conuiene, dura prosperoso, & gagliardissimo & forte per lo piu intorno a uenti anni.

Del modo del costumare i caualli.

Cap. VI.

DEL costumare il cauallo, gli si dee primieramēte metter un leggierissimo freno & ancho debole, il cui

DI P. CRESCENTIO

morso sia unto di mele, o d'altro liquore dolce, perche egli lo sosterrà piu ageuolmẽte, et per la dolcezza lo riceuerà un'altra uolta piu uolentieri. Et poi ch'egli l'harà riceuuto senza difficoltà, si meni alquanti giorni a mano sera e mattina, fin a tanto ch'egli seguiti ot timamente colui che lo mena. Dopo questo, senza romore alcuno, & quanto piu soauemente e piu leggiermente si puo si caualchi a poco a poco senza sella, & con picciolo passo si uolga spesso a destra e a sinistra, & se sarà bisogno gli uada innanzi qualch'uno a pie, & ogni dì, cioè dalla mattina per tempo infino a mezza terza, si caualchi per luogi piani & senza sassi, & quando si harà caualcato senza sella per spatio d'un mese, gli si ponga la sella soauemente & dolcemente senza alcuno strepito, & si meni dolcemente con essa fino a tanto che uenga il tempo del uerno. Et quando il caualcator sarà salito sopra esso, nol dee mouere prima che si habbia acconci i panni; percioche per questo il Cauallo si usa a star cheto & fermo ad utilità del caualcatore. Et dopo questo approssimandosi il tempo freddo, s'ammaestri in cotale maniera, cioè che il caualcatore lo faccia trottar temperamente la mattina per tempo per gli campi arati, uolgendolo spesso così a destra come a sinistra essendo la redine destra piu corta uno dito grosso per trauerso che l'altra, perche il cauallo naturalmente è piu inchineuole alla sinistra, & se sarà bisogno, gli si muti piu forte freno intanto che egli si ritegna ageuolmente quando uorrà il caualcatore: facciasì an-

co trottare per la terra arata, & non arata, & per la uguale & non uguale, accioche s'auizzi a leuare gli piedi & le gambe pin ageuolmente, & si meni per questa medesima ragione per gli luoghi arenosi. Et quando poi sapranno benissimo trottare, con piu breue & ispedito salto che si potrà, si menino a galoppo, & questo non si faccia se non una uolta al giorno; percioche facendogli troppo trottare, diuentano spesso retrogradi, cioè tornano a dietro. Il diligente caualcatore offerui ancora nel cominciamento del suo corso, & nel trottare et galoppare, che tenga le reni del freno con le mani abbasso a lato al dosso, sì che il cauallo a poco a poco chinando il collo, chini il capo, intanto che sempre porti la bocca a lato al petto; percioche per questo egli uede piu chiaro il suo andamento & si uolge meglio a ciascuna parte; & piu ageuolmente si tiene alla uolontà del caualcatore. Si dee anco considerare & conoscere la durezza & morbidezza della bocca del cauallo, & secondo le dette cose gli si ponga il freno, i quali sono di molte maniere; percioche alcuni sono molto dolci & morbidi; altri son meno, & altri sono asprissimi & durissimi, & altri son meno, & altri sono in quel mezo. Ma io lascio di scriuere le loro forme; percioche son notè a quelli che le fanno, & anco non si possono così apertamente metter in scritto, come si possono uedere con l'occhio. Simigliantemente è utile molto caualcarlo spesso per la città & spetialmente ne luoghi doue si fa briga, o doue cho

si fa romore o strepito; percioche per questo diuenta si
 curo & ardito. Ma se temesse di passar per i predetti
 luoghi, non si dee constringere aspramente cō gli spro-
 ni o con lo scudiscio; ma si meni lusingando con percōs-
 se leggiere. Bisogna che sopra esso si saglia & scenda
 spesso & dolcemente, accioche s'auenzi nello scende-
 re & nel salire a star pacificamente. Et tutte le pre-
 dette cose si deono offeruar infino a tanto che i den-
 ti del cauallo siano perfettamēte mutati. La qual co-
 sa si fa per spatio di cinque anni interi, & poi ch' i den-
 ti seran mutati, gli si cauino della mascella di sotto il
 meglio che si puo quattro denti, cioè dall' una parte et
 altrettanti dall' altra, i quali si chiamano scaglioni et
 piane dalle piu genti & quasi continuamēte contra-
 stano al morso del freno. Et ināzi che'l freno gli si met-
 ta, si lasciano saldar le piaghe un pochetto, & allora
 gli si mette un freno leggiero. Et nota ch' il freno del
 cauallo dee esser ne troppo duro, ne troppo dolce; ma
 in quel mezo. Inoltre nota che il cauallo per lo detto
 cauar de i denti diuenta piu grasso; percioche per que-
 sto lascia la sua fierrezza. Dopo il trar de denti, si ca-
 ualchi, si come io dissi, mouendolo spesso a piccioli sal-
 ti & spesso scontrando caualli, entrando, & uscen-
 do, accioche s'auenzi a entrar fra essi, & a partirsi
 da essi, & quando il freno sarà trouato, che si con-
 formi cor facci al cauallo non muti, accioche per quel
 mutamento non si guasti la bocca al cauallo. Et quan-
 do il cauallo sarà domesticato conueneuolmente, si
 deno auerzare a correre, & corrasì la mattina
 per

per tempo una uolta la settimana per uia ben piana per lo spatio quasi della quarta parte d'un miglio nel cominciare, & appresso si potrà anco crescere il suo corso insino a un miglio, & piu se piacerà. Et è da sapere, che quanto piu spesso si corre temperatamente, tanto per l'uso poi diuenterà piu presto, & mouente; ma se si userà spesso a correre, diuenterà piu ardente, & arrabbiato, & piu impatiente, & perderà la maggior parte del suo affrenamento. Et è da sapere che poi ch' il cauallo sarà perfettamente addottrinato di affrenarsi, il caualcatore lo faccia galoppare spesso, & correre, & saltare, tuttauia temperatamente; percioche il lungo riposo fa il cauallo cattino, & pigro, & ageuolmente perde quel in ch' egli è stato ammaestrato. Le cose che si son dette di sopra, hanno luogo ne' caualli che si dispongono all' arme; percioche alcuni caualli si disputano a uettura; alcuni a coprire, alcuni a correre; altri al carro, i quali diuersamente si deono addottrinare a loro officij. Inoltre sono alcuni che uogliono hauer caualli piaceuoli & riposati, & cotai caualli si deon castrare; percioche per questo diuenteranno piu mansueti.

Del conoscimento della bellezza de' caualli.

Cap. VII.

IL bel cauallo ha il corpo grande, & lungo, & le sue membra tutte proportionalmente corrispondono alla sua grandezza, & alla lunghezza, et il suo corpo dee esser sottile, secco & conueneuolmente lun-

go, & la sua bocca grande, & squarciata. Et habbia le nari enfiate & grandi, & dee hauer gli occhi grossi & non scauati in dentro, & le orecchie picciole a modo d'aspido, & il collo lungo & sottile uerso il capo. I crini sien piani & pochi; il petto grosso & ritondo, il dosso corto & quasi piano, i lombi ritondi et grossi; le coste grosse come quelle del bue, il uentre lungo, & l'anche lunghe & tese, La groppa lunga et ampia, la coda grossa con pochi crini & piani, le groppe larghe & ben carnose, i garetti ampi assai & secchi, le falci chinate come il ceruo; le ginocchia ampie & pelose, & le giunture delle gambe grosse & corte come quelle del bue, l'unghie di piedi ampie, dure, & scauate quanto si conuiene, sia dalle parti di dietro alquanto piu alto che dinanzi si come il ceruo. Porti il collo leuato, & sia grosso a lato al petto. Del suo pelo diuersi huomini hanno diuersa opinioni. Ma pare a i piu, che il baio scuro sia da lodar sopra tutti; finalmente è da sapere, che la bellezza del cauallo si puo meglio conoscere, essendo il cauallo magro che grasso.

De i segni della bontà de i Caualli.

Cap. VIII.

IL miglior cauallo che sia, è quello; il cui uolto è ampio, & che uede alla lunga, & che ha forte guardatura, & forte orecchie, & lunghe chiome, & ampio petto, schenale corto, & c'ha lunghe le gambe dinanzi, & corte quelle di dietro, & che ha sottile il musello

musello, & il capo del naso, & soauì peli, & ampie groppe, & collo grosso, & che mangia bene. Il cauallò che ha gran nari, & enfiate, & gli occhi grossi non scauati, si troua naturalmente esser ardito. Et il cauallò la cui bocca è grande & le mascelle sottili, magre, & che ha il collo lungo & sottile uerso il capo, è habile d'affrenare. Inoltre il cauallò che ha le coste grosse come quelle del bue, & il uentre ampio & pendente di sotto, si giudica che sia affaticante & sofferente. Et quello i cui garetti sono ampi & distesi & le falcie curuc, le quali riguardino i garetti di dietro, dee esser presto & ageuole nell'entrare. Et il cauallò che ha i garetti curui, le falci distese: & l'anche curue dee esser naturalmente ambiante. Il cauallò che naturalmente ha grosse le giunture delle gambe, & corti i pastorali a modo di quelli del bue, si giudica che sia forte. Il cauallò che tiene il tronco della coda strettamente tra le coscie, è forte & sofferente secondo la maggior parte, ma non è destro. Il cauallò che ha le gambe & le giunture loro pelose assai, e i peli che sono in esse lunghi, è affaticante, ma non si truoua di leggieri ageuole. Il cauallò che ha le groppe lunghe & ampie, & l'anche lunghe & distese, & che sia piu alto di dietro che dinanzi, si truoua, secondo i piu, ueloce a corso lungo.

De' segni della malitia & de' uirii, & della uiltà del prezzo de' Caualli. Cap. IX.

I. Cauallò, le cui mascelle son grosse & il collo

DI P. CRESCENTIO

corto, non s' affrena di leggieri come si conuiene. Il cauallo che ha l' unghie tutte biāche a pena haurà giamai duri piedi. Il caualllo che ha gli orecchi pendenti & grandi, & gli occhi scauati in dentro, sarà lento & tardo. Quando la parte dinanzi del naso del caualllo, è molto bassa, non puo respirare per le nari, & però è di minor ualuta. Et s' il caualllo uede di giorno & non di notte, si scema la metà di quel che uarrebbe, & questo si conoscerà se tu il menerai la notte a quella cosa ch' egli teme di giorno, & alhora non tema, & anco quando non muoue i piedi la notte come il giorno. Se gli occhi del caualllo son bianchi, scema molto il suo prezzo; percioche quādo è menato alla neue, o a luogo freddo, non uede; ma uede ben nel luogo non luminoso & nel tempo caldo. Il cauallo che gitta le orecchie indietro in ogni tempo, è di minor prezzo; percioche gliè sordo. Quando il caualllo non anitrisce, ne fa romor, ne suono alcuno con la bocca, è segno che è sordo. Il caualllo c' ha duro collo, & sempre disteso, & che quando uà non leua il capo & non muoue il collo a destra, o a sinistra, è di pessimo uitio & di gran pericolo a colui che il cauallca; percioche non si puo uolgere a sua uolontà, & però non è buon per soldati. Il caualllo, a cui le ginocchia uanno in dentro a modo d' arco, è di picciolo pregio; percioche pessimamente uà. Il caualllo, le cui gambe dinanzi si torcono come arco, nō si dee tenere, percioche è di poco pregio. Il caualllo, le cui gambe dinanzi sempre si muouono, è di mal costume. Il cauallo,

uallo che leua la coda in sù & in giù, è di mal uitio. Il cauallo, al quale sempre pare enfiato sopra il ginocchio, in poco tempo perderà l'andare. Se al cauallo apparirà enfiamento duro ne piè dinanzi, o di dietro, non è però nociuo in sua operatione. Et dicono che se ne i piedi dinanzi è duro enfiamento, è sicuro che non uì scenderà altro male. Il cauallo che ha in tutti i piedi crepacci, cioè le rappe, & non ne puo guarire, è di minor ualuta; percioche è di piu sozza apparenza. Il cauallo, al quale i peli delle sue giunture si riuoltano in sù non riceue lesion al suo operare, & le sue unghie son piu forti. S' il cauallo muoue i piedi in altro modo che gli altri, riceue lesione nella sua operatione, & però è di minor ualuta. Se andando, si tocca l'un piè con l'altro, gli noce molto nella sua operatione. Se i testicoli del cauallo son molto grandi, è piu brutto, è nociuo nella sua operatione, & se la sua uerga stà sempre pendente, è piu sozzo, & non si dee canalcare da huomo honesto. Inoltre la morfea, cioè la bianchezza che è nel collo, o nel musello, o sopra gli occhi, fa il cauallo piu sozzo; ma non lo fa peggiore in operatione. Il muouer de' fianchini ne caualli non è buono.

Delle infermità de' Caualli, & delle cure
loro. Cap. X.

POICHE si è ueduto di sopra della bontà, & della bellezza de' caualli, è da uedere al presente delle loro infermità, le quali uengon loro cosi per na-

tura, come per accidente, & primieramente si dirà di quelle ch' auengono per natura, la quale alcuna uolta per difetto, o per cagione alcuna, manca, & cresce. Cresce alcuna uolta; ma raro, & questo auiene quando nasce con la mascella di sotto piu lunga che quella di sopra, & di simiglianti cose. Et quando nasce con alcuna superfluità di carne ne' piedi, o in alcuna parte del corpo, la qual mur, o callo s' appella uolgarmente, il qual si fa senza cuoio. Et auco qualche uolta auiene che in alcuna parte del corpo si fanno superfluità di carne, come ghiādule sotto il cuoio. Manca quando nasce il cauallo con un' occhio, o con uno orecchio, o con le narici minori l' una dell' altra. O che habbia una anca minor che l' altra, onde tutta la gamba ne sia piu corta. Manca la natura, et falla, quando il cauallo nasce con le gambe torte, cosi nella parte dināzi, come in quella di dietro, & il simigliante auiene dell' unghie, & de' piedi, i quali per natura son torti, & alcuna uolta nasce con zardi ne' garetti, & con le galle nelle gambe che procedono dal padre, o dalla madre che l' hanno, & è la zarda una enfiatura a modo d' uouo, o maggior, o minore, & nasce ne' garetti cosi nelle parti di dentro, come di fuori. La galla è una certa enfiagione a modo d' una uestica picciola, di grandezza d' una noce, la qual si genera intorno alle giunture delle gambe a lato all' unghie. Nelle predette infermità che nascono al cauallo nel uentre della madre per difetto di natura, non si puo conuenenuolmente trouar medicina; ma si posson trouare

uare alcuni rimedi;percioche quando nasce il cauillo con le gambe torte di dietro,in modo che si percuotono ritorcendo dentro,o percotendo l'un piè con l'altro nell'uscir nella parte di dentro delle coscie a lato a' testicoli,s'incenda con ferro a ciò acconcio,facendo a trauerso tre fregi in ciascuna parte delle coscie. Appresso si caualchi ogni dì al modo usato,et allora nell'andar che farà, si freggerà l'una coscia con l'altra, & per lo continuo toccamento delle coscie si scorticherà a modo d'una piaga; perche il predetto cauillo sentendo spesso l'oncendio, andrà piu aperto che prima. Il somigliante si faccia nelle gambe dinanzi, facendo le predette cotture dentro ne i muscoli. All'unghie,o a piè torti si truoua questo rimedio, cioè, che ferrando spesso il cauallo, si possono acconciar l'unghie come si conuiene,et dirizzare al modo della ritondità del ferro. Si suol alcuna uolta il cauallo ferrirsi dell'un piè nell'altro per debilità di magrezza, al quale si puo souenire, facendolo grasso.

Dell'infermità del Mur,& della sua
cura. Cap. XI.

CONTRA l'infermità del Mur, io dico che quella carne souerchia, la quale io ricordai di sopra, si dee cautamente tagliar fin sù la superficie del cuoio. Et poi s' il luogo non sarà neruoso, si cuoca conuenientemente con ferri tondi rouenti: ma s' il luogo sarà neruoso ui si ponga sù risagallo poluerizzato a peso d'un careno, & piu & meno, secondo che

DI P. CRESCENTIO

parrà che bisogni; percioche il risagallo rode come il fuoco. Appresso rose le sue radici, si metta dentro infino al fondo della ferita, stoppa in albume di uouo bagnata & empiasene tutta la piaga, & mltifi una uolta il giorno infino a tre dì. Da indi innanzi, accioche si saldi, si prenda calcina uina, & altrettanto mele, & si mesolino insieme, & poi si mettino in alcun pannicello; & incendasi con lento fuoco infino a tanto che se ne facciano carboni, & si poluerizi sottilmente, & si metta nella ferita con stoppa in uolta nella detta poluere, la mattina, & la sera, infino che la carne sia salda, lauata sempre in prima la piaga cō uin forte scaldato alquanto, & mancando il risagallo, si prenda in suo luogo calcina, & tartaro, orpimento, uerderame poluerizati insieme a peso uguale, & ui si ponga la lor poluere tre o quattro uolte, infino che le sue radici conueneuolmente saranno rose, lauata in prima la piaga ottimamente con aceto; la qual poluere è men forte che quella di sopra detta; ma a pena o non mai ui rinascono i peli: ma per farli rimettere se ne dirà per innanzi alcuna cosa.

Delle Glandule, & delle Scrofole. Cap. XII.

DI tutte le superfluità della carne, le quali nascon tra il cuoio e la carne che uolgarmente si chiamano ghiandole testudini, o scrofole; dico che fesso prima il cuoio per lo lungo nel luogo doue elle saranno se ne canino con mano, scarnādole prima con l'unghia, ouero che si fenda il cuoio, & ui si spoluerizi il
risagallo

risagallo pesto, o s'incenda con acconci ferri, o ui si poluerizi la poluere della calcina uiua, & dell'orpimento, & del tartaro al modo che di sopra dicemmo nella precedente cura. Appresso usi la cura scritta nel capitolo prossimo passato del mur. Ma se per la tagliatura, o per lo scarnamento, alcuna uena facesse sangue, si dee costringere in questo modo. Prendansi due parti d'incenso, & una terza parte d'aloepatico, & poluerizate sottilmente si dibattano con l'albumi d'uno nouo & si mescolino & co i peli della lepre si mettano nella uena. A questo anco uale il gesso pesto con calcina, & co i granelli dell'uue. Vale anco lo sterco fresco del caualllo mischiato con creta & con aceto fortissimo dibattuti. Et nota che le predette cose poste sopra la uena per ristringerla non si deon rimuouere infino al secondo, o al terzo giorno. E' anco da sapere ch'è piu sicura cosa che le predette glandole si disfacciano cō le predette polueri, fesso in prima il cuoio per lo lungo, che tagliarle & cauarnele con le mani, essendo in luoghi neruosi o uero uenosi.

Dell infermità de' caualli & delle cure
loro. Cap. XIII.

SI è detto di sopra delle infermità naturali de' caualli, hora si seguita il trattato delle accidentali. Dirò adunque primieramente di quelle cose che loro auengon nel capo & dentro al corpo, & poi di quelle cose che loro auengon nel dosso. Et poi di quelle infermità che auēgono loro ne' membri da' piedi in sù. Et poi delle lesioni de' piedi, & dell'unghe.

Del mal che comunemente si chiama del
uermine. Cap. XIII.

QUESTA infermità uien nel petto del caual
lo presso al cuore, & nelle coscie presso a testicoli per
mali humori calai, ragunati in certe glandule c'han-
no nel petto & nelle coscie, i quali concorrono a quei
luoghi per alcun dolore che uien quiui accidental-
mente. Et poi discendono alle gambe, & ui fanno en-
fiamenti, & spesso ui fanno piaghe, & qualche uolta
per cagion del predetto uermine, uengono nel corpo
del cauallo diuerse piaghe, & spetialmente nel capo,
le quali per lo piu s'ensiano con picciole enfiature. Et
qualche uolta fanno gocciolar fuori per lo naso hu-
mor come acqua, e allhora si chiama uermo uolatico.
Et questa cotale infermità si conosce per lo enfiamen-
to che si fa de' detti humori ne' predetti luoghi, et per
le piaghe che detti humori fanno, quando si sforzano
d'uscir fuori. Curasi in questo modo. Quando le glan-
dule cominciano a enfiare, o a crescer piu che non so-
no usate, incontanente si tragga sangue al cauallo fi-
no che diuenti debile, dalla uena usata del collo a la-
to al capo, & anco dalle uene usate dell'una, & del-
l'altra parte del petto, & delle coscie, accioche i so-
uerchi humori si uotino. Appresso si metta nel petto
o nelle coscie setoni conuenienti i quali continuamen-
te attraggano gli humori per cōueneuole & spesso fre-
gamento d'essi setoni. Percioche per cotal menoma-
mēto si genera dolore, & quindi per lo dolore escono
gli

gli humori, & non discendono alle gambe, & non si deon menare i detti setoni se non passati due giorni. Poi appresso si menino da mattina, et da sera continuamente, in tanto che due giouani per ciascuna uolta ui s'affatichino, caualcato prima il cauallo con picciolo passo per un gran pezzo. Appresso ciò non cessi il cauallo d'affaticarsi ciascun giorno, & guarda che nō mangi herbe, & mangi anco dell'altre cose si poco, che a pena si tenga nelle sue forze, et la notte si riposi in luoghi freddi. Ma se quelle glādule, ouero il uermo non si scema per le sopradette cure, ma sopr'abondino gli humori ch'ensiano di souerchio le gābe, allora si cauino la glādule, o i uermi in questa maniera, cioè che si fenda il cuoio & la carne per lungo, fino che si trouino le glādule o il uermo, & posto giu il ferro si scarnino con l'unghie, & se ne diuellano fuori con le mani, in modo che d'essi non ui rimanga niente, & scauato fuori il uermo o le glādule fino alle radici si empia di stoppa mōda bagnata in albume d'ouo tutta la piaga, e la piaga si cucia accioche la stoppa nō ne possa uscir fuori. Ma se la piaga sarà nel petto, si leghiptima il petto cō pezza di lino, et ciò fatto, non si dee mutar la ferita infino al terzo giorno. Ma da indi innāzi si muti due uolte il giorno, bagnādo la stoppa cō olio et cō albume d'ouo dibattuto, essendo prima lauata con uino, et cosi fatta cura ui si faccia noue giorni. Ma poi si laui la piaga due uolte per giorno, con uino alquanto intepidito & si metta nella piaga stoppa, inuolta nella poluere che di sopra si disse nel capitolo

del mur, che si fa di mele & di calcina uiua, & usisi detta poluere infino a tanto che la piaga sarà salda, menando tuttaua i setoni & faticando il cauallo, al modo che di sopra s'è detto. Nondimeno si dee sapere ch' il cauallo non si dee caualcare infino al terzo giorno poi ch' il uermo sarà diuelto uia, ma poi ciascun giorno, si come dissi di sopra. Vn' altro medicamento piu forte a struggere il uermo. Poi che la carne col cuoio saranno fessi infino al luogo del uermo, si prenda risagallo ben trito & poluerizzato & si ponga sopra il uermo predetto, & poi si cucia la bambagia et la bocca della piaga, acciò che l' risagallo non possa uscire, il quale fortemente rode il uermo in noue giorni, & poi che fia roso & distrutto, si curi la piaga come io dissi di sopra. Ma se per tutte le predette cose gli humori non si possono ristringere o seccare, si che non discendano alle gambe, facendo pertugi per modo di picciole. uesciche o di piaghe, incontanente s' incendano le piaghe allora con ferro ritondo nella punta o nel capo fin nel fondo, incendiando prima la uena maestra del petto a trauerso, la qual si stēde dal luogo del uermo di sotto fin a piedi. Et poi cotti i forami delle ginocchia, si come ho detto, si metta da' lati calcina uiua, solo due uolte il dì, separata prima la cottura fatta quini ne' forami. Ma s' il ginocchio resterà enfiato per lo uermo si faccia questo rimedio. Si mettino le mignatte intorno all' enfiamento delle ginocchia, raso prima il luogo enfiato, o raso anco tutto il ginocchio. Et poi trattone quanto piu sangue si potrà con le mignatte,

gnatte, s'impiastri tutto il ginocchio, con aceto & cō creta bianca sbattuta bene insieme, ouero si tenga in acqua fredda lungamente, mattina e sera, & questo si faccia tanto che le ginocchia diuentino sottili. Contra il uerme uolatiuo accioche gli humori si sottraggano dal capo, si gli scemi sangue d'amendue le uene usate delle tempie. Appresso si pongano i setoni sotto la gola & si menino, & si nutrisca & caualchi, et gli si facciano tutte quelle cose che son dette di sopra nella cura dell'altro uermo. Ma s'il uermo uolatiuo si muta in emorgran (la qual cosa spesso auiene) gli si deon dar tutte le cose calde, & gli si scuopra il capo con panno di lana & si faccia dimorar per riposo in luogo caldo, & nō s'affatichi in modo alcuno, et mangi sempre le cose calde come fieno et auena. Percioche questa è infermità fredda, ma rare uolte ne campa.

Della malattia che si chiama uolgarmēte anticuore & della sua cura. Cap. XV.

QUALCHE uolta auiene, che la glandula detta la qual dimora intorno al cuore, cresce in tãto per gli humori che son corsi ad essa, & che al modo usato non discendono alle gambe, ch'il suo crescimento & enfiamento genera postema, la quale, percioche è prossima al cuore, crudelmente gli è contraria, & questa infermità da i piu uolgarmente s'appella anticuore. La sua cura è cotale. Quando par che la glandula cresca subitamente con furore, o che ingrossi piu che non soglia si diuella sanza dimora infino alle radici

DI P. CRESCENTIO

del petto, si come di sopra s'è detto nella cura del uermo, & conciosia cosa che ella sia prossima al cuore, si dee con gran diligentia cautamète diuellere. Et se per lo suo suellimento o scarnamento s'aprisse uena alcuna, & facesse sangue, allora incontanente si prenda, & stretta con le mani si leghi con filo di seta strettamente. Ma se per l'abondanza del sangue non si potesse pigliar la uena, si mettino nelle piaghe le medicine che stringono il sangue, & che sono state scritte di sopra nella cura delle glandule.

Della cognitione & della cura dello stranguglione. Cap. XVI.

SONO ancora altre glandule intorno al capo del cauallo, delle quali alcune sono sotto la gola, le quali accidentalmente crescono per gli humori del cauallo infreddato che dal capo discendono ad esse, per lo crescimento delle quali enfia tutta la gola, & si constringe la uia del fiato ch' esce per la uia della gola, per la qual cosa il cauallo a pena puo respirare, & questa infermità uulgarmète s'appella stranguglione, la cui cura è cotale. Quando le dette glandule subitamente crescono o piu che l'usato ingrossano, incontanente si mettono conueneuoli setoni sotto la gola del cauallo, & sufficientemente si menino la sera, & la mattina. Si metta anco in capo al cauallo couerta di lana, & la gola piu uolte s'unga con butiro, & specialmente il luogo dello stranguglione & si tenga in luogo caldo. Et se le dette glandule per menamen-

to de' detti setoni non disensiano, si diuellano infino alle radici, & le sue piaghe si curino secondo che si disse nella cura del uermo. Ma nel mettere del risagal-
lo si habbia diligente cura, percioche se ni si mette senza temperamento, rode & roppo la carne.

Del mal dell'uuola, & della sua cura. C. XVII.

SONO anco altre glādule, le quali nascono tra'l capo e il collo, sotto ciascuna parte delle mascelle, le quali similmente crescono per flusso di reuma che discende dal capo, le quali stringono in tanto le uie della gola, ch' il caualllo apena puo mangiare o bere, & questa infermità si chiama uuola alla qual se non si soccorre di presente, subitamente il caualllo si muore. La cura è tale. Quando le glandule subitamente crescono come un uono constringendo l'arteria della gola, s'incendono con ferro caldo & apuntato infino alle radici, oueramente si taglino cautamente con tagliente lancietta, & uarrà meglio al modo che noi habbiam di sopra detto nel capitolo del uermo tanto dall'una parte quanto ancora dall'altra se sarà bisogno, et la sua piaga ui si curi in quel medesimo modo. Et se con le predette medicine non si soccorre al caualllo è impedito il respirare, & si muore.

De' dolori, & della cura loro. Cap. XVIII.

I Dolori uengono in molti modi al caualllo, primieramente per la superfluità de gli humori maluagi inchiusi nelle uene del sangue. Appresso per ueto-

sità, la quale entra nel corpo del cauallo per i pori, o ch'è nata nelle budella per gli humori uiscosi che ui son dentro. Terzo per lo superchio mangiare orzo, o altra simigliante cosa enfiata nello stomaco, o nel uentre. Quarto per lo troppo ritener l'orina, la quale fa enfiar la uescica. Viene anco, ma rare uolte, per troppo bere acqua freddissima, allora ch' il cauallo sarà molto riscaldato la cui cura è tale. Se la doglia sarà per souerchio d'humori, o di sangue, la qual cosa si conosce perche si torcie, & suoi fianchi si muouono senza alcuno enfiamento, & si gitta in terra, & giace, e le uene enfianno piu che non sogliono, incontanente gli si caui sangue dall'una, et l'altra parte della uena cingiaia che è presso la cintura. Appresso si meni a mano con piccolo passo & non mangi ne bea fin che sarà cessato il dolore. Il dolor che uien per uentosità si conosce in ciò, ch'egli si duol dentro dal corpo & ha continuamente i fianchi enfiati, & quasi tutto il corpo enfiato piu che non suole. Et quando queste cose appaiono, gli si metta per la maggior parte nel culo un canello di canna la piu grossa che si potrà trouare, di lunghezza d'un palmo, unto con olio & si legghi ottimamente con spago in capo della coda, accioche non ne possi uscir fuori. Et incontanente si cauallchi in fretta lungamente trotando o ambiando uerso luoghi montuosi, & se sarà in tempo fresco, si tenga coperto cō coperta di lana & gli stropicino fortemēte i fianchi con le mani unte d'olio, percioche per queste cose si riscalda il cauallo, & manda fuori la uentosità pel

tà pel cannello. Et appresso ciò gli si deon dare a be-
 re & a mangiar cose calde. Et bea l'acqua cotta con
 comino, & con seme di finocchio per ugal parte in
 buona quantità, allora che sarà alquanto affreddata,
 & mischiataui farina di grano & tanto stia assetato
 che bea questa acqua; similmente mangi cose calde et
 stia in luogo caldo coperto con coperta di lana. Ma
 se'l dolor sarà per troppo māgiar d'orzo, o d'altra co-
 sa simigliante enfiato nel uentre del cauallo & nello
 stomaco. La qual cosa si conosce in ciò che'l suo uen-
 tre sarà duro & i fianchi enfiati, si faccia decottione
 di malua, di marcorella, di branca orsina, & di uio-
 lacce, & di parietaria, & d'altre herbe lassatiue in
 acqua, & ui si giunga mele, sale, & olio & semola di
 grano, & fatta tepida si metta in un uentricolo c'hab-
 bia un cannello conueneuolmente lungo & grosso a
 modo di cristeo, & per quello instrumento si metta
 la detta decottione nel uentre del cauallo dalla parte
 di sotto, & quando si mette, dee stare il cauallo mol-
 to piu alto di dietro che dinanzi, & messauì la detta
 acqua si turi bene il posterone accioche l'acqua non
 ne possa usire. Poi si meni il uentre con un legno ton-
 do & ben pulito da due homini, l'uno dall'una parte
 & l'altro dall'altra, & comincino dalla parte dinan-
 zi infino alla parte di dietro & premendo menino il
 uentre, untolo prima con olio, o con altra cosa liqui-
 da untuosa. Et poi ch' il uentre sarà ben menato si stu-
 ri il posterone, & si caualchi per luoghi montrosi con
 picciolo passo continuamente, infino a tanto che gitti

DI P. CRESCENTIO

fuori tutto quel , che gli fu messo nel uentre & gran parte dell' altro sterco , & in cotal maniera cesserà il dolore. Ma s' il dolor sarà per retenimèto d' orina, che faccia enfiar la uescica, la qual cosa si conosce perche sott' il uentre o intorno a luoghi della uerga pare che enfi alquanto , & si gitta souente in terra , allora si prenda, senationi, curtana, & parietaria & le radici dello sparago per uguale parte, & insieme si cuocano & cotte, si pongano calde intorno alle parti della uergella con una fascia lunga & larga, & questo si faccia spesso, scaldano l' impiastro quando sarà raffreddato, & se per questo non si prouoca l' orina, si faccia cotal sperimento. Si tragga fuori la uerga del cauallo con le mani unte con olio, & si stroppici con olio. Appreso si pesti alquanto pepe cō l' aglio & si metta nel pertugio della uerga col dito mignolo, o ui si mettano, & uarrà meglio, le cimici peste e cotte alquanto in olio. Et se questo non uigionerà , si lasci andare il cauallo con una caualla per la stalla liberamente, & a questo modo si prouocherà necessariamente a orinare. Et nota che questo rimedio si truoua essere utile a tutti i dolori , percioche la uolontà del coito, fortifica e conforta molto la natura.

Del mal infundico & della sua cura.

Cap. XIX.

*Q*UESTA infermità uiene al cauallo per troppo mangiare, o per troppo bere, per le quali cose si genera troppo

ra troppo sangue, & discendono alle gambe si sparge per esse, & impedisce il suo andare, incontra anco per troppa fatica per la qual discendon alle gambe, & a i piedi, humori & sangue ch'impedisce il suo andare, per la qual cagione si conuengon mutar le unghie se non si soccorre. Auene anco alcuna uolta per dolori che uengono per troppa fatica, & riscaldamento, & che fanno discender gli humori alle gambe, & questa infermità nolgarmente s'appella infondimento. La cura è tale. Quando par ch'il Cauallo zoppichi cō uno o con due, o con piu piedi, & all'uscir comincia a muouer grauemente le gambe, & anco nel suo uolgere è duro (li quali son dirinfuso) s'il cauallo è grasso, & di perfetta età gli si dia bere a sua uolontà, & poi gli si caui sangue di amendue le tempie, & di ciascuna gamba delle uene usate, quasi infino alla debilità del corpo. Appresso si metta incontanente in acqua fredda corrente infino al uentre, & ui si tenga continuo, & non mangi alcuna cosa infino che sia perfettamente guarito. Ma s'il cauallo è giouane & magro, non li si dia il beueraggio predetto, ma si tenga all'aere freddo in freno, tanto ch'egli sia astretto a distender il collo, & il capo piu ch'egli può. Poi gli si mettino sotto gli piedi, pietre uiue ritonde di grossezza d'un pugno come gli si facesse un letto. Percioche per lo continuo calcar delle pietre tonde, i piedi, & le gambe sono in mouimento, per lo quale i nerui delle gambe infortificati per li humori, scacciano la grauezza. Ma sia il cauallo coperto di panno lino bagnato in acqua, et non

mangi ne bea, ne dimori al sole infino a tanto che al pristino stato non ritorna. Et nota che questa infermità noce poco o niente a caualli giouani, percioche per ciò ingrassano le lor coscie.

Del mal pultino o bolsino & della sua cura.

Cap. XX.

Questa infermità uien per caldo perche strugge la grassezza, la quale oppila l'arteria del pulmone in tal modo che il cauallo a pena puo respirare, & si conosce in ciò, che le nari del naso fanno gran respirare o gran soffiare, & i fianchi battono spesso, & questa infermità è chiamata uolgarmente pultino o bolsino. Si cura così. Si faccia beueraggio di garofani, di noci moscade, di gengiouo, di galanga per ugal peso, & di comino, di seme di finocchio per ugal peso, & si poluerizino con buon uino, & ui si giunga croco in conueneuol quantità, & tante tuorla d'uoua quanta è la quantità delle cose predette. E il detto beueraggio si metta in un corno di bue & tenendo il cauallo il capo alto senza freno gli si dia si che gli discenda in gola, stando sospeso il capo del cauallo per spatio d'un di & d'una notte, acciò ch' il detto beueraggio non sia impedito di far la sua operatione. Dopo questo mangi il giorno seguente herbe fresche o frondi di canne o di salcio o di fredde herbe acciò ch' il caldo beueraggio si temperi. Percioche per la detta cura il cauallo guarirà se la infermità sarà fresca, ma se sarà uechia si crede che sia incurabile. Tuttania si prouoi di curarla

curarla in questo modo. S'incenda l'uno e l'altro fianco con due lince l'una sopra l'altra da ciascun capo, accioche per lo costringimento del fuoco, si scemi il battimento de fianchi. Ancora si fendano le nari acconciamente per lungo, accioche tiri a se il fiato & lo mandi fuori piu leggermente, o ueramente si cibi di uue nel tempo della uendemmia, o bea mosto dolce, & cosi si cauerà dal bolso.

Del mal infestuco & della sua cura.

Cap. XXI.

COTAL infermità uiene quando il cauallò sudato, o riscaldato, si pone in luogo freddo o uentoso per cioche il uento per i pori aperti entra per la bocca & per i membri, onde ne segue ritiramento di nerui con un poco d'ensiamento che fa uenir dolori, & impedisce l'andar del cauallò, & si chiama nolgarmēte questa infermità infestuco, e si conosce in ciò, che il cauallò par c'habbia il cuoio un poco steso in fuori, si che con le dita si puo a pena pigliare, o ueramente stringere, & par che nel suo andar sia impedito come se hauesse il rinfuso, & i suoi occhi lacrimano. La cura è questa. Che incontanente si metta in luogo caldo, et poi si prendano alquante pietre uiue, & si scaldino in quanto si puo, & poi si mettono in terra sotto l'uentre del cauallò, ma che il cauallò sia prima coperto di pāno di lana lungo, & largo in tanto che sopra auanzi in ciascuna parte assai la persona del cauallò, il cui mezo stia sopra l'dosso del cauallò, & le stre

DI P. CRESCENTIO

mità pendano da ciascuna parte da pie, le quali si tengano a basso da due huomini, & le dette pietre a poco a poco & spesso s'innaffino d'acqua calda, infino a tanto che tutto il corpo, & le membra del cauallò sian ridotte in sudore, & allora s'inuolga il cauallò nel detto panno, & si cinga, et si tenga così tanto che cessi il dolore, e ciò fatto si preda butiro caldo, o olio, o altro untuoso liquore, & se ne stropicchino spesso il giorno tutte le sue gambe. O si faccia decottion di paglia di grano, di reſte d'agli, di cenere & di malua, & con questa decottion calda tanto quanto puo sostenere, si bagnino le gambe, & spetialmente i nerui, e si tengano sempre in caldo luogo, et usino di māgiar cibi caldi infino a tãto che siê ritornati nel lor stato primo.

Del mal scalmato & della sua cura.

Cap. XXII.

LA predetta infermità ascinga & disicca l'interiora del cauallò, & macera il corpo, e fa putire il suo sterco piu che quello dell'huomo, et ciò gli auiene per la sua lunga magrezza, che procede per poco cibo a lui dato, & per molta fatica, la qual riscalda & disicca le membra, intanto che non puo diuentar grasso, ne far carne, ne mangiare. La sua cura è questa. In questa malattia che uolgarmente è chiamata, scalmato si sollecciti quanto si puo che il corpo del cauallò si mollicchi. Si faccia adunque decottione dell'herba uiolaccia, della parietaria, & della malua, & crusca d'orzo, le quali cose cotte bene, si colino, & in questa acqua

acqua si metta butiro in buona quantità et cassia fi-
stola liquefatta presso di sette tarenì, e col sopradet-
to strumento a modo di cristeo si metta alquanto
caldo per lo posteron del cauallo, e si faccia per tutto
al modo che di sopra è detto nel capitolo de dolori.
Fuor solamente che questa acqua si uol tener nel
uentre del cauallo quanto si puo. Poi gli si faccia be-
ueraggio di tuorla d'uoua di croco & d'olio di uiol-
le, dibattuto a sufficiencia con buono uino bianco
& si metta in corno di bue & due uolte o tre gli si
dia pieno, secondo che nel trattato del poltino si disse.
Puossi fare ancora quest' altra esperientia cioè. Ch' il
cauallo si ponga solo nella stalla & non mangi niente
ne bea, per due o per tre dì. Poi gli si dia da mangiare
lardo o carne di porco salata a sua uolontà, la quale
per la fame & per lo salume del lardo mangierà uol-
entieri & gli si dia incontanente a bere acqua calda
quanto ne uole. Appresso si caualchi un pochetto
in tanto che uoti il uentre delle cose predette, & uoto
che sia, gli si dia grano ben mondo, & cotto con un po-
co di sale & seccato al Sole, o altramente, due uolte
il dì innanzi ch'egli bea, percioche cotal grano nu-
tre & fa prò così fattamente, ch' il cauallo ageuol-
mente s'ingrassa.

Del male aragaiaco & della sua cura.

Cap. XXIII.

La infermità che uolgarmente s'apella aragaia-
co si fa nel uentre del cauallo e gli induce torsioni, e fa

ruggimento nelle budella, & costringe il caualllo a mandar fuori lo sterco indigesto & liquido a modo di acqua, onde a pena puo mangiare alcuna cosa che nō la mandi fuori anzi che l'habbia smaltita, la quale alcuna uolta uiene, o per orzo, o per altra simile cosa rosa da lui, non digesta, & alcuna uolta per bere acqua fredda poi c'harà roso l'orzo senza alcuno intervallo di tempo, & alcuna uolta per ueloce corso, ouero per galoppo fatto dapoi che harà incontanente di sua uolontà beuto acqua, la quale si diguazza nelle budella per lo corso. Viene anco alcuna uolta per troppo enfiamiento del corpo del caualllo che a dolori, per le quali cagioni indebolisce il caualllo intanto che apena si puo tener su le gambe. La cura è tale. Quando lo huomo s'accorge, due, o tre uolte che il caualllo schizza lo sterco da lungi a modo d'acqua con orzo non smaltito, incontanente gli leui la sella e il freno, & lo lasci liberamente andar per le pasture infino a tanto che sia ristretto, & non si dee mouere innanzi, perciò ch' il mouimento diguazza il uentre, & gli fa mandar fuori il cibo innanzi che sia smaltito. Inoltre quanto puo si guardi di bere, percioche a questa infermità l'acqua è nociva per la sua liquidità. Et alcuna uolta per questa infermità il caualllo si rinconde, & allora si curi come io dissi nella predetta infermità.

Della cimorra & della sua cura.

Cap. XXIII.

E una altra infermità che s'appella uolgarmente
cimor-

timorra, la qual auiene quando il caualllo è stato afsai infreddato nel capo, per laqual discende per le nari continouamēte un flusso a modo d'acqua. Viene anco alcuna uolta per l'infermità s'appella uermo uolatiuo, onde segue ch'il caualllo mada fuori tutta l'humidità del capo. La cura è tale. Si faccia una coperta al capo del caualllo, & si tenga sempre in luogo caldo, et gli si diano in cibo cose calde et gli suol far spesso prò pastier picciole herbe; percioche quando per schiantarla tiene il capo basso, discorrono per le nari la maggior parte de suoi humori. Vale anco se gli si manda al ceruello per le nari il fumo delle perze & della bambagia; percioche dissolue gli humori anticamente raccolti, & ristretti. Ma ne piu si truoua questa infermità incurabile.

Della freddezza del capo & della sua cura.

Cap. XXV.

LA freddezza del capo gli muoue dolor & sordimento nel capo; & fa uenir loro la tossa & soffoga la gola; la qual cosa leggiermente auiene quando il caualllo si mette in stalla molto calda; & poi subitamente si mena a uento freddo, & spesse uolte per altre freddezze prese per alcuna altra cagione: onde alcuna uolta è costretto di tossire, & perde grandissima parte del mangiare & del bere. La cura è tale. Quando gli occhi del Caualllo paiono alquanto enfiati, & alcuna uolta lacrimano; & le orecchie saranno fredde, & simigliantemente l'alito delle

navi freddo, & i fianchi gli batteranno piu che per lo tempo passato non saranno usati, & mangierà meno del solito & berà assai meno, & comincerà tossir spesso, e sternutare; allora si potrà giudicare che sia infreddato: onde s'incendino le glandule che sono appellate uole, che sono tra'l capo e il collo sotto le mascelle con ferro appuntato, il qual fori le glandule, & simigliantemente s'incendino a mezzo la fronte, accio che gli humori freddi riscaldati, sien constretti a sudorare fuori. Inoltre gli si mettano sotto la gola setoni, accioche per loro gli humori habbiano la via d'andar fuori. Oltre a cio tenga sul capo una coperta di lana, & si stropicci spesso le orecchie con butiro. Al medesimo ual l'olio lorino messo in pezza di lino & acconciamente legato al morso del freno, benendo il cavallo sempre col freno. Al medesimo uale il fumo di pano di lino arso, & riceuuto per le nari. Vale anco il grano ben cotto, & messo in un sacchetto caldo quanto patir si potrà, & legato al capo del cavallo, in modo che messa la bocca & le nari dentro'l sacchetto riceua il fumo tra le nari, & mangi del grano a sua uolontà, allaqual cosa farà prò s'il detto grano si cocerà col pulegio, & con la sauina. Anco uale se si legherà strettamente una pezza a un bastone, & s'unga con sapone saracinesco, et quanto si puo piu acconciamente, si metta leggieri nelle nari del cavallo, & poco stante se ne caui; percioche per questo il cavallo stranuterà, & gitterà gli humori freddi, & liquidi a modo d'acqua. Vale anco il butiro con olio lorino

lorino mischiato, e messo nelle nari. Inoltre si dee guardare da tutte le cose fredde, e usi cose calde, & bea spesso acqua cotta, e calda, si come nel capitolo de dolori si contiene: e in cotal maniera egli si potrà liberare.

Del mal de gli occhi della sua cura.

Cap. XXVI.

ALCUNA uolta interuiene, che per la detta infermità del capo, gli humori discendono a gli occhi, & fannogli lacrimare, et fanno in essi panni o torbolenza, o rossore, o caligine, per le quai cose non puo il cannello come si conuiene ueder, et guardare. La cura sia tale. Se gli occhi lacrimano, si faccia strettoio d'olibano, & di mastice poluerizati, & dibattuti con l'albumi di uono, e si pongano sopra una pezza larga quattro dita, & lunga tanto che posta sopra la fronte, si possa legar sotto le tempie. Ma sia prima raso il luogo doue lo strettoio si dee porre, & ui si lasci tanto che gl'occhi si rimanghino di lacrimar. E quando se ne uorrà leuar, se ne lieui con acqua calda, & con olio, o con altra cosa untuosa, dibattuti insieme. Al medesimo uale se s'incendino amendue le uene dall'una tempia & dall'altra cō fuoco. Ma se gl'occhi saranno cō caligine si ponga sotto l'uno & l'altro occhio l'astellato, o l'astioletto che si dica. Tuttania quattro dita di sotto, & spesso cō un cannello si soffi ne gl'occhi, sale sottilmente pesto. Ma se fosse panno sopra gl'occhi generato di nauo, o inuechiato, si soffi due uolte il dì ne gli occhi.

con un cannello, osso di seppa, tartaro, & salgemmo con ugal misura & sottilissimamente pesti. Al medesimo uale il salnitro con sterco delle lucertole, pesto & soffiato ne gli occhi. Ma si dee prender guardia, che non ui se ne metta troppa, accioche gli occhi non se ne guastino; ma s'il panno sarà uecchio si dee unger prima due, o tre uolte col grasso della gallina.

Del mal del corno, & della sua cura.

Cap. XXVII.

POICHE che noi habbiam detto dell' infermità che uengono al cauallo nel capo, & nel corpo, diremo hora di quelle che gli uengono presso alle spalle. Viene adunque al cauallo un male presso alle spalle, che qual che uolta rompe il cuoio in qualche parte del dosso, et qualche uolta fa buco fino all' ossa; la qual cosa nasce o perche la sella graua troppo, o per qualche altro peso, & questo male è chiamato da molti il mal del corno. La sua cura è. Pongausi sopra sugna di porco pesto col cauolo, & ui ponga sopra la sella, o un panno, accioche prema la medicina sul male. Al medesimo ual la scabbiosa pest. insieme con la sugna di porco. Vi uale anco la cenere mescolata con l'olio. Et la fuliggine, col sale, & con l'aglio dibattuti insieme. Et lo sterco fresco dello huomo, postoui su. Et nota che questo male fino alle radici, si cura piu tosto, se si caualcia il cauallo, ponendoui alcuna delle medicine dette, & rinouandole spesso. Et poi che il corno sarà diuelto fino alle radici, si riempia il luogo di

go di stoppa minutissimamente tagliata & inuolta nella poluere dalla calcina & del mele, si come si disse nel capitolo del uermo; tuttauia lauata prima la piaga quando è fresca con aceto, o con forte uino alquanto riscaldato & questo si faccia due uolte per giorno fin a tanto che sia saldo. Tuttauia si dee prender guardia che non gli si ponga addosso alcun peso fin a tanto che la carne della piaga s'agguaglia col coio.

Del mal del polmone, & della cura sua.

Cap. XXVIII.

Si fa anco nel dosso del cauallo un'altra lesione, la qual genera certe enfiature, & oltre a ciò ui genera carne corrotta, la qual cosa interuien per grauamêto di sella sconcia, o d'alcuno sconcio et gran peso, il qual sia usato di portare; percioche quando cotal enfiatura inuecchia genera corruttione, alcuna uolta inuecchia la corruttione, si fa una certa raccolta appresso l'ossa nella carne corrotta, la qual continuamête getta una marcia a modo d'acqua, & questa infermità s'appella uolgarmente lesion di polmone. La cura sua è tale. Cioè che prima si tagli intorno intorno al male. Poi ui si metta stoppa bagnata in albume d'uouo, & si muti infino al terzo giorno una uolta sola al dì. Et poi si faccia quel che di sopra si disse del corno; uero è che si cura con la poluere del risagallo piu saluamente, al modo che si disse dell'infermità de uermi; percioche si medica senza alcuno incendio & senza dolor del cauallo.

Del mal delle spallaccie & della sua cura.

Cap. XXIX.

Si fa anco nel dosso un'altra lesione, la qual induce enfiamenti nella sommità delle spalle del cauallo, & fa una certa callosità di carne intorno alle sue spalle, la quale auanza sopra la parte di sopra per l'enfiamento. Similmente auiene per troppo grauamento, e questa infermità si appella spallaccie. La cui cura è quella medesima che del polmone, di che prossimamente si disse; ma se le spallaccie saranno dure, s'ammorbidino con maluauschio, & con gli cauoli pesti con la sungia uecchia del porco pesta, aggiuntoui assentio, parietaria, & branca orsina, & peste benissimo insieme, & poi nella pentola cotte, & sopraposte: & questa mollificatione si faccia innanzi che si tagli, o ui si sparga il risagallo, come ho predetto.

D'altre diuerle malattie che uengono
su le spalle & della cura loro.

Cap. XXX.

Si fanno anco molte altre lesioni nel dosso del cauallo per lo predetto grauamento della scella sconda, o di peso che gli si ponga su le spalle. Et alcuna uolta si fanno per superchio sangue, o per humore, certe uesciche piene di sangue corrotto, le quali corrompono il cuoio del cauallo, & la carne nel dosso. Vi si fanno anco piaghe picciole, o grandi, le quali tutte s'appellano uol-

*volgarmēte lesioni. Ma egli è da sapere che le predet-
te lesioni quanto sono piu prossime all'ossa del dosso,
tanto diuentano peggiori. Et alcuna uolta inducono
pericolo. La cura sua è questa. Quasi tutte le lesioni
che uengono al dosso hanno principio d'ensiamento.
Onde (conciosiachosa che a principij si debba resistere)
incontanente che in alcuna parte del dosso apparisce
ensiamento alcuno, si rada il detto luogo con rasoio.
Appresso ui si faccia impiastro cō farina di grano bu-
rattata, & s'intrida, & dibatta con l'albumi dell'uo-
uo, & si metta sopra pezza di lino, & si ponga sopra
l'ensiatura, & non se ne lieui l'empiaistro per forza
quando parrà che leggermente se ne possa leuare, &
se ui sarà ragunata marcia, con ferro acuto et alquan-
to caldo si fori il cuoio nella parte di sotto dell'ensia-
tura, accioche quindi scoli la marcia. Et dopo queste
cose s'unga spesso il giorno con alcuna cosa untuosa. Si
fanno anco rotture, o scorticamenti nel dosso del ca-
uallo per grauamenti di peso come di sopra è detto,
o per alcun carbonculo generato per superchio san-
gue; le quali si deono incontanente radere, & spar-
gerui spesso la poluere della calcina uiua con il mele,
arsi come si disse nel capitolo del mur; lauare tut-
tauia le piaghe prima con il uino caldo, o con l'ace-
to, & si dee guardar dalla fella, o da altra simiglian-
te cosa, fino a tanto che sia liberato. Inoltre è da
sapere che douunque si fanno ensiature nel dosso del
cauallo, si dee soccorrere con impiastro di farina di
grano, intrisa con lo albumi di nouo nel modo che*

di sopra si disse . Et a saldar tutte le piane lesioni , si soprapongono queste polueri , cioè mortine secca poluerizata , o pezza di lino arsa , o cuoio concio arso , o putredine di legno corrotto ; la qual uolgarmente si appella tarlo . Ma sopra tutte l'altre polueri dette di sopra , la sopradetta poluere della calcina & del mele adopera mirabilmente , & tuttanua innanzi che le dette polueri ui si pongano , si deono lauare sempre le predette lesioni con uin caldo o ueramente con aceto . Et accioche i peli dopo il saldamento della carne rinascano , si prenda il guscio dell'auellana o il coperchio della testuggine , & s'arda , & poi si pesti , & s'intrida con olio , & ungasene spesso . Al medesimo uale la carta hambagina abbruciata & stemperata con olio . Inoltre tu hai da notare che il sal infuso nell'acqua a bastanza , o nell'aceto ch'è meglio , ual molto contra tutti gli enfiamenti che cominciano sul dosso .

De mali che uengono alle gambe & a piedi del cauallo , & d'alcune altre cose , & prima del malferuto , & della sua cura .

Cap. XXXI.

COMPIUTO il trattato delle lesioni del dosso ; seguita di quelle cose ch'auengono nelle gambe , & ne piedi & in certi altri membri , et primamente di quella ch'è appellata malferuto ; la qual uenendo ne lombi del cauallo , induce doglia in essi , o nelle reni , attrahendo i nerui de lombi , o delle reni continuamente .

mente. Et auiene subitamente per souerchio di mali humori, & alcuna uolta per freddezza presa lungamente dinanzi. Auiene anco spesso per lo superchio peso fuori di misura posto addosso al cauallo; onde il cauallo a pena si puo rizzare dalla parte di dietro & leuar le gambe acconciamente; & questa infermità uolgarmente s'appella malferuto. La cura è tale. Che in questa infermità si radano ottimamente le reni, o i lombi del cauallo ammalato. Appresso ui si faccia strettoio in cotal maniera. Prendasi la pecie nauale, & liquefatta alquanto, & si stenda su una pellicciana lunga secondo la lunghezza & la latitudine de' lombi, o delle reni. Appresso si prenda bolo armoniaco, pecie greca, galbano, olibano, mastice, sangue di drago, galla per ugal peso, & tutte queste cose si pestino, & poluerizate quanto si conuiene, si spargano sopra la predetta pecie alquanto scaldata, & pongasi sopra le reni del cauallo; rasi prima i peli, & non se ne leui altrimenti per modo alcuno; fino a tanto che se ne potrà leuar leggiermente. Al medesimo un' altro strettoio migliore. Prendasi consolida maggiore, bolarmeniaco, galbano, armoniaco, pecie greca, mastice, olibano, sangue di drago, sangue fresco, o secco di cauallo, & tanto della mastice, della pecie greca, & dell' olibano, quanto di tutte l'altre cose, e si poluerizzino, insieme, o da per se, & si mescolino con l'albume d'uouo, & con buona quantità di farina di grano, & si pongano sopra una pezza di lana forte & ben distesa & facciasi al modo che io dissi dell' altro im-

piastro. Alla medesima infermità: & è ultimo rimedio. S'incendino con conueneuol ferro caldissimo, le reni, o i lombi del cauallo, facendo spesso molte linee per lungo & per trauerſo che ſi diſtendano dall'una all'altra parte delle reni; percioche gli impiastri detti di ſopra ſaldano le reni & aſciugano gli humori, & mitigano i nerui & il fuoco diſſecca la carne & attrabe & coſtringe.

Del mal ſculamato & della ſua cura.
Capitolo. XXXII.

QUESTA infermità, che uolgarmente ſculamato ſ'appella, auien quando ſi muoue & ſpartisce il capo dall'anca del luogo doue naturalmente dee ſtare, nel mouimento, o nel coſo del cauallo quando il piè ſcorre piu di quel ch'egli uorrebbe, o quando ſi poſa uerſo la terra non diritto. Auiene anco alcuna uolta quando i piè di dietro del cauallo ſ'incapestrano. La cura è tale. Prendaſi una aſtallata conueneuole et ſi ponga ſotto il capo dell'anca ſconcia per un ſommeſſo, accioche gli humori concorſi al luogo della ſtellata habbiano luogo & uia d'uſcir fuori. Et ſi premeſſo con le mani il luogo intorno intorno, accioche n'eſca fuori la marcia, e il cauallo ſi muoua con picciol paſſo, accioche gli humori per lo mouimento ageuolmente ne ſcolino. Appreſſo ſi faccia ſtrettoio in cotal modo. Prendaſi pecie nauale, & pecie greca, & libano, & maſtice, & alquanto di ſangue di drago, tanto della pecie nauale, quanto dell'altre coſe, & ſpoluerizino

*Spoluerizino insieme tutte queste cose, & si liquefac-
cino, & si ponghino queste cose tanto calde quanto si
potrà sofferire sul capo dell'anca sconcia, & sopra es-
sa si ponga stoppa minutamente tagliata. A quel me-
desimo uale, se nel luogo sconcio si pongono setoni, i
quali continuamente scacciano gli humori che ui tro-
uano. A quel medesimo, & è rimedio ultimo, uale,
che il luogo dell'anca predetta s'incenda cosi per lun-
go come per trauerso non conuenenuoli linee, accioche
gli humori si ristringano.*

**Del mal delle spallaccie, e della sua
cura. Cap. XXXIII.**

*SVOL ancora uenir si come nell'anca, lesion nel-
la spalla per quelle medesime cagioni, & anco per
percoffa di calci di alcun altro caualllo, la qual simi-
gliantemente si cura nel modo medesimo, come s'è
detto della lesion dell'anca.*

**Del mal del petto, & della sua cura.
Capitolo. XXXIIII.**

*QV ALCHE uolta auiene ch' il petto del cauall-
lo per superchio sangue, o per fatica, o per peso s' ag-
graua intanto che l' caualllo par che sia impedito nel
monimento dinanzi. La cura è tale. Gli si tragga da
ciascuna parte del petto delle uene usate sangue suffi-
cientemente. Poi gli si pongano i setoni sotto il petto,
i quali due uolte il dì si rimenino, come io dißi nel ca-
pitolo del uermine, e nõ gli si leuino fino a quindici dì.*

Del mal della zarda, & della sua cura.

Capit.

XXXV.

D E L L A infermità della zarda, che naturalmente uiene al cauallo, auegna che di sopra si sia detto, tuttauia è da sapere ch' il detto male gli uiene ancora per accidētē quando è troppo aggrauato, & per spesso caualcare affannato, uero è che uien più tosto nelle gambe del cauallo di superchio ingrassato, allora che conuiene che s' affatichi subitamente caualcando; percioche per le dette cagioni si disoluono i superchi humori & discendono alle gambe, onde si fanno le zarde nelle girette, si come di sopra si disse. La cura è tale. Quando par ch' il cauallo diuenti enfiato ne garetti a modo d' una noce, o più dalla parte di fuori, o di dentro, gli si dee incontanente soccorrere non conuenueuol cottura per lungo & per trauerso nel luogo enfiato. Et poi che saranno incise le zarde, ui si ponga sù sterco bouino mescolato con aglio una uolta sola. Appresso si legghi in tal maniera con le redini & i piè così dinanzi come di dietro, ch' il cauallo in nessun modo possa pigliar le cotture con la bocca, ne fregar l' altro piè in alcun luogo duro, accioche non si possano dibuciar le predette cotture; percioche il cauallo per lo continuo pizzicore delle cotture, frega & morde uolentieri il luogo delle cotture, & si uorrà questo con diligenza offeruare dal dì della cottura, fino a undici giorni. Et poi che sarà scorticato, o partito il cuoio dalle linee della cottura, la qual cosa si fa in noue, o in dieci

in dieci giorni, si dee tener il caualllo in acqua fredda & corrente dalla mattina per tempo fino a meza terza, di modo che l'acqua tocchi, & uada sopra le predette cotture. Et quando sarà partito dall'acqua, gli si dee sparger sopra le linee delle cotture, poluere sottilissima di terra, o cenere di felcie. Si faccia anco la sera quel medesimo; cioè che si tenga nell'acqua da l'hora di uestro fino al tramontar del Sole, & poi (si come è detto) uì si ponga la poluere, & questa cosa si continui ogni giorno fino a tanto che la cottura sarà sufficientemente saldata, percioche l'acqua corrente fredda, dissecca gli humori, & salda e costringe le cotture del fuoco. Et nota che in ogni cottura si dee diligentissimamente guardare il caualllo, accioche non possa morder la cottura, ne fregarla ad alcuna cosa; percioche per lo troppo pizzicore morderebbe il luogo fino alle ossa.

Del mal dello spauenio, & della sua cura.

Capitolo. XXXVI.

VIENE questa infermità intorno al garetto dentro dal lato del garetto alquanto piu, la quale induce molto enfiamento intorno alla uena maestra, che si chiama fontanella trahendo poi fortemente gli humori per la uena predetta, & continuamente, onde il caualllo molto affaticato, è costretto di dolersi. Et dopo questa lesione auiene al caualllo a punto in ogni cosa come la zarda & si chiama spauenio: la cura è, che della uena predetta si tragga sangue intanto che

per se non ne getti piu fuori, Appresso s'incenda l'enfiatura dello spauenio per lungo & per trauerso con conuenenuol linee, & si facci per tutto, come nel detto capitolo delle zarde si contieno.

Del mal della curua & della sua cura.

Capitolo. XXXVII.

Q V E S T A infermità uien sotto'l capo del garetto sotto nel neruo maggiore creando alcuno enfiamento per la lunghezza del detto neruo, indegnandolo continuamente & dannificandolo. Et percioche cotal neruo sostiene quasi tutto il corpo del cauallo, è costretto di necessità a zoppicare. Et questa infermità incontra quando il cauallo molto gionane si caualca scomuenenuolmente. Et ancora incontra spesse uolte per superchìo peso che gli sia posto, percioche allora per la tenerezza dell'età si piega il neruo: onde per questo la predetta infermità s'appella la curua. La cura è tale. Quando il detto neruo, il qual incomincia dal capo al garetto, & si distende insino a lato a' piedi, par che alcuna cosa si pieghi, o che ingrossi piu del solito, incontanente si cuoca acconciamente cotale ingrossamento così per lungo come per trauerso. Appresso si faccia per tutto al modo che di sopra si disse delle cotture. Et è da sapere che quando si fanno cotture nelle gambe del cauallo, si debbon fare per lo lungo, & per lo trauerso, come uà il pelo del cauallo in giù; percioche meglio si cuoprono da' peli, & appaion meno, che se si facessero per trauerso & me-

no dannificherebbon il cauallo, che se alcun neruo del le gambe si toccasse dal fuoco.

Del mal dello spinello & della sua cura.

Capitolo. XXXVIII.

QUESTA infermità che s'appella spinello, si fa sotto il garetto nella congiuntura del suo osso in ciascun de' lati, & alcuna uolta solamente, in uno lato, creando di sopra uno osso di grandezza d'una auellana o piu, costringendo la giuntura, intanto ch' il cauallo è costretto molte uolte a zoppicare. Et uiene al cauallo per quelle ragioni che la curba, la cui cura è. Che sufficientemente s'incendino & si curino a punto come le predette cotture.

Del mal sopr'osso & della sua cura.

Capitolo. XXXIX.

SI fanno nelle gambe del cauallo molti e diuersi sopr'osi o allora ch'è morso, o percosso con calcio, o quando egli percuote con la gamba alcuna cosa dura, i quali sopr'osi non son tanto nociui quanto brutti al cauallo. I quali etiandio si fanno spesse uolte nell'al tre parti del corpo non pur nelle gambe. La cura è questa che facendosi tutti i sopr'osi per una callosità di carne per alcuna percossa, incontanente che parrà che si uoglia fare, si dee rader quella cotal callosità & si dee prendere assentio, parictaria, & branca orsina, cioè le foglie tenere, et si pestino insieme cō sungia di porco uecchia & si cuocano, et calde quāto

potrà soffrire si pongano sopra quella callosità et si leghi bene. Et nota che questo mollificamento ual molto a tutte l'ensiagioni delle gambe che uengono per alcuna percossa. Inoltre a consumar quella medesima callosità ual la radice del maluauschio & la radice del giglio & del tasso barbasso, pesti, & cotti con la sungia & postoui sù con pezza a modo d'Impiastro & si rinuoui piu uolte. Vale anco la cipolla arrostita pesta con lombrichi & intrisi con l'olio comune et cotti & fattone impiastro, et ui si ponga caldo et murisi spesse uolte il giorno. Ma se quella callosità sarà inuecchiata & indurata, raso prima la pelle, ui si scarifichi minutamente sì che si faccia sangue. Appresso ui si ponga sale & tartaro per ugual parte, sottilmente pesti, & leghinsi strettamente & non si sciolga infino al terzo giorno, & poi che sarà sciolto s'unga il luogo di butiro o d'altro untume. Anco ui uale l'uouo cotto duro. & mondato si ponga caldo sopra il luogo raso, & ui si legghi a modo di focaccia, & non si legghi & rinoui, infino al terzo giorno, & piu se sia bisogno. Vale anco lo sterco della capra cō la farina dell'orzo & con la creta in aceto fortissimo dibattuta & postoui sù a modo d'impiastro, ma se quella callosità dura, non scemando, si conuertere in uecchio sopr'osso, ui si soccorra con conuenueuol cottura, la qual cosa è ultimo rimedio a questo male.

Dell'attrattione & della sua cura. Cap. XL.

F A S S I anco un'altra infermità nella gamba dinanzi

dinanzi che enfia il neruo & l'indegna & fa zoppi-
tare, la quale ageuolmente uiene al caualllo nel cor-
so, o nel mouimento quando il piè di dietro percuote
il neruo della gamba dinanzi, la quale infermità si
chiama uolgarmente attrattione. La cura è questa.
Quando il neruo predetto enfia, incontanente si trag-
ga sangue della uena usata, la quale è sopra le ginoc-
chia dalla parte di dentro. Appresso ui si faccia que-
sto mollificamento che ual contra l'indegnatione &
l'enfiamento de' nerui. Prendasi sien greco, tremen-
tina, scilla, seme di lino, & le radici del maluanischio
in ugual misura, & con la sungia uecchia del porco si
pestino a sufficientia, accioche si incorporino insieme,
& poi si faccia bollire et sempre si mescolino con una
spatola, & poi che saranno cotte sufficientemente si
pongan calde sopra la lunghezza del neruo dannifi-
cato, & si leghino con la fascia larga et si mutino due
uolte il giorno. Anco ui uale assai la cipolla arrostita
con lombrichi & con le lumache & col butiro strut-
to & mescolate insieme, e si cuocono dette cose insino
che siano diuenute spesse, & sempre si mestino, accio-
che diuentino come unguento, & rasi prima i peli
s'unga ogni dì il neruo offeso per lungo tempo. Ma se
la attrattion del ginocchio fosse uecchia, si caui san-
gue della uena usata, ch'è posta tra la giuntura & il
piede dal lato dinanzi, & poi si facciano le medicine
che io ho detto di sopra, & se i detti medicamenti per
alquanti dì o poco o niète fan prò, allora si faccia stræt-
toio al neruo offeso di poluere rossa & d'albumi d'o-

uo et di farina come si disse nel capitolo della infermità del malferuto, radendo prima il luogo intorno, & inuolgendo la gamba oue è la detta lesione con canapa & con lino & col predetto strettoio, ne si rimoua quindi insino a noue giorni. Ma poi si leui cautamente lo strettoio della gamba con l'acqua calda & s'unga il neruo con alcuno untume, & se le predette cose non uarranno, si soccorra con conueneuol cottura.

Del mal scortilato & della sua cura. Cap. XLI.

AVIENE alcuna uolta che la giuntura della gamba si dannifica a lato al piè per percossa fatta in luogo duro o per cader correndo & andando precipitosamente, o perche il piè non si posa alcuna uolta dritto in terra, la quale infermità uolgarmente s'appella scortilato. La cui cura è. Che gli si facci una poltiglia di crusca di grano & di aceto forte, & di seuo di montone insieme sufficientemente mischiati & bolliti, & mescolati tanto che siano spessi, & si ponghino caldi quanto si puo sostenere nel luogo dannificato, & si leghino & spesse uolte si rimouino ciascun giorno. Ma se la giuntura enfiata hauesi neruo indagnato, si faccia impiastro di sien greco di si me di lino & di scilla & dell'altre cose come nel capitolo precedente si disse. Ma se per cagion della scorticatura predetta, l'osso si muoue del suo luogo, si leui in alto il pie compagno di quel che zoppica & si leghi con la coda del cauallo. Appresso si meni a mano, uerso luoghi montuosi. Percioche per lo necessario aggrauamento

mento della giuntura uerso la terra l'osso alcuna cosa disgiunto dall'altro, o in alcuno modo mosso, ritorna incontanente come dee al suo luogo. Ma prima uisì dee far la predetta mollificatione. Auene ancora alcuna uolta, che l'uno osso si disgiūge tãto dall'altro, che a pena o quasi non mai si puo acconciamente ridurre a suo luogo, per la qual cosa la giuntura è costretta d'ensiar di durissimo enfiamẽto, al quale conuiene che si souenga per beneficio di cottura. Et nota che di tutte le cure di sopra narrate, la cottura del fuoco è ul timo rimedio.

Dell'offesa delle spine o de legni, & della loro cura. Cap. XLII.

DICE anco che alcuna uolta entra spina o legno nelle giunture de' piedi, o nelle ginocchia, o in alcuna parte delle gambe, et rimane fra la carne, per laqual cosa ensia la ferita o tutta la gamba, et massimamente se tocca il neruo, & così conuiene che zoppichi. La cura è questa. Si rada il pelo d'intorno alla ferita & sopr'essa, & uisì ponga sù tre capi di lucertole pesti alquanto, & si fasci con pezza. A questo medesimo uagliano le burbe delle canne & quelle del dittamo peste & poste sopra. E questo medesimo fanno le lumache peste col butiro & cotte, & poi poste sopra il luogo. Le quali medicine mutate spesso, mirabilmente traggon fuora il legno o la spina fitta nella carne. Et nota che a ogni ensiatura fatta di fresco, la

qual non auenga per natura, ma per alcuna percossa nelle ginocchia o nelle giunture, o in alcuna altra parte delle gambe, uale assai la decottion della sottoscritta mistura. Prendasi parietaria, assentio, branca orsina, cioè il tenerume delle lor foglie, & si pestino tanto con la sugna del porco uecchia, che si mescolino ottimamente & poi si facciano in alcun uasello bollire & continuamente si rimestino & così cotte si pongano sul luogo offeso, calde quanto si puo piu patire, & si fasci con la pezza, & si rimoua spesso.

Del mal delle galle, & della sua cura.

Capitolo. XLIII.

NASCONO spesso le galle naturalmente sotto le giunture, & spesso accidentalmente nelle gambe, molli per la fumosità del letame della stalla, donde gli humori naturalmente si dissoluo-
Auengono anco qualche uolta nel caual giouane per lo souerchio caualcarlo. La cura è questa. Sono alcuni che uolendo curar la galla, aperto il cuoio con lancetta, & diueltane & trattone le galle, ui pongon dentro risagallo, il che non è bene perche per la souerchia nerbosità del luogo, tanto s'auuolga il duolo. che gli humori auanzati ui concorrono, & però è meglio che tal cauallo si ponga in freddissima & tostissima acqua, tanto che per ristringimento di freddezza le galle scemino, le quali poi conuenueuolmente cotte per lo dritto, et per lo trauerso, si potranno con la detta cura spesso guarire.

Del

Del mal delle garpe, & della sua cura.

Capitolo. XLIIII.

A V E N G O N O anco le garpe nelle giunture delle gambe, intorno a' piedi, nella parte di dietro, oue elle rompono il cuoio, & la carne per trauerso, & che spesso gettano per lungo dalle fenditure una marcia come acqua con gran duolo & con ardor del cavallo, le quali auengono per souerchio di humori cattini che discendono alle gambe. Si curano a questo modo. Si deon prima radere i peli in questa maniera. Piglinsi tre parti di calcina uiua, e una quarta d'orpimento, & trite le cose predette insieme, si ponghino in acqua calda, & si cuocano fin' a tanto che mettendoui dentro una penna, si peli, & si unga il luogo delle garpe con questo unguento piu caldo che si potrà sufferire, & ui si lasci stare per lo spatio d'una hora, & poi si laui il luogo delle garpe con l'acqua calda accioche i peli caggiono in tutto. I quali leuati, si lauiino le garpe con decottion di malua, & di crusca, & ui si legghi la sostanza loro intorno alle giunture, & ui si lasci dalla sera alla mattina. Si faccia poi unguento di seuo di becco, di cera, e di ragia a ugual portione, & bollino insieme conueneuolmente, & si mescolino spesso & si ungano le garpe alquanto due uolte il dì con una penna di gallina, & si usi questo unguento fin' che le fessure fatte dalle rotture delle garpe saranno saldate, et poi s'allacci, & si tagli la uena maestra all'insù nella coscia di dentro, come io dissi.

nel capitolo dello Spauenio. Et cauato il sangue quanto bisogna, s'incendino le garpe & si curino come s'è detto. Et nota che l'infermità delle garpe rare uolte si cura perfettamente.

Della crepatura & della sua cura. Cap.XLV.

S I fanno simigliantemète infermità tra la congiuntura della gamba & l'unghia che rompono il cuoio, & la carne a similitudine della rognà & alcuna fiata fanno marcia, & per l'ardore molte uolte fanno dolere il cauallo. Le quali, le piu uolte sogliono uenire per fumosità della stalla alle gambe indegnate. La cui cura è. Che si curino si come è detto nel precedente capitolo fuor che la uena maestra non si legghi. Ne si deon cuocere i crepacci con alcuna cottura. Ma nel presente capitolo s'aggiunge, che diuelti prima i peli al modo scritto dināzi, s'usi questo unguento. Prendasi fuliggine, uerderame, & orpimèto, & tanto di mele liquido quanto di tutte le sopradette cose, le quali peste & insieme mischiate, si cuocano infino a tanto che diuentino spesse, mescolata con le dette cose calcina uiua, & mescola con la spatola infino a tanto che sia fatto l'unguento, del quale alquanto caldo, s'unghino due uolte i crepacci, lauati prima alquanto di uino bianco tepido, guardandolo sempre dalle brutture come io dissi & questo cotale unguento mirabilmente salda, et constringe assai. Al medesimo uale lo stropicciar i crepacci forte & spesso, & il luogo del crepaccio con l'orina di fanciullo.

Vale

Vale anco alla detta infermità, tenere il cavallo in acqua marina per grande spatio. Fassi anco un'altro crepaccio grande, & lungo per trauerso nel bulesio, tra la carne uiua & l'unghia, il quale è peggio de gli altri & piu afflige il cavallo, & non si cura con unguenti, ne con altri medicamenti saluo che con le cuture. Et i detti crepacci nelle sue estremità si deon cuocere con ferro ritondo da capo infino alle radici. Percioche per lo beneficio del fuoco, il crepaccio nō puo crescere, ma piu tosto mancare.

Del canchero & della sua cura. Cap. XLVI.

IL canchero si fa intorno alle giūture delle gambe a lato a' piedi, & alcuna uolta nell'altre parti delle gambe o del corpo. E uien per alcuna piaga fatta quiui, e poi per negligentia inuecchiata. Et quando il cavallo che ha questa piaga nella giuntura, si caualca per luoghi brutti o per acque. Curasi in qualūche parte del corpo in questa maniera. Prendasi il sugo dello anafodillo in buona quantità & si dibatta lungamente con due parti di calcina uiua, et con la terza parte d'orpimento sottilmente pesto. Appresso si metta in un uasello di terra, & poi si turi, acciò ch' il fumo del uapor non possa uscir fuori & tanto si lasci bollire & cuocere che torni in poluere, & di questa cotal poluere si metta nella piaga. Mortificato il canchero, si curi la piaga con albume d'ouo & con altre cose si come di sopra si contiene, lauato sempre in prima il cāchero cō aceto. Ma il segno della

sua mortificatione è quando la piaga enfia intorno. Al medesimo uale lo sterco dell'huomo poluerizzato et mischiato col tartaro, arso i uguale misura. Inoltre uale il tartaro mischiato con sal minuto & posto su. Vale anco un altro medicamento che mortifica meglio il canchero, cioè che si prenda l'aglio & si pesti con pepe & con pilatro, & con alquanto di sugna di porco uecchia, & si metta nella piaga del canchero & strettamente si lega & si muta due uolte il giorno infino a tanto che il canchero sia mortificato, poi appresso si curi la ferita al modo che si aisse di sopra. Et nota che le predette medicine son buone ne' luoghi neruosi, & nell'arterie & nelle uene in qua & in là intrigate. Percioche in cotai luoghi non si deono usar cotture, ma ne' luoghi carnosì si posson fare. Anzi con le cotture piu ageuolmente si curano.

Della fistola, & della sua cura. Cap. XLVII.

SE la predetta piaga del canchero inuecchierà & non sarà curata, si conuertirà in fistola, la quale è peggiore & piu malageuole a curare. Ma uuolsi alcuna uolta curar con la poluere dell'ansodillo, mescolando con essa calcina uiua & orpimento per uguale parte, accioche diuenti piu forte. Per sanar la fistola un medicamento piu forte. Prendasi calcina uiua & altrettanto orpimento, & poluerizzato quanto si conuiene, si mescolino co i sughi dell'aglio della cipolla & dell'ebbio per uguale misura, & sufficiente-
mente bollino in mel liquido, & in aceto, et si mestino
conti-

continuamente infino a tanto che sia fatto unguento, ilqual si metta nella fistola due uolte per giorno, lauata prima la piaga con aceto fortissimo. Al medesimo prendasi orpimeto, uerderame calcina uiua per ugal peso, & atramento, pilatro & con aceto & con mele e si cuocano alquanto, e di questo a modo di mandiglioni si metta due uolte il dì con l'aceto nella fistola infino che sarà mortificata, lauata sempre con l'aceto. Medicamento piu forte de gli altri predetti. Prendasi il risagallo poluerizzato, intriso con la salsina dell'huomo, e si metta nella fistola temperatamente, & il segno della sua mortificatione è allora ch'ensia e ingrossa. Et poi che sarà mortificata la fistola, si curi la piaga a modo che dell'altre si disse. Ma se si creasse la fistola ne luoghi carnosì, si facci per tutto come nella cura del canchero si contiene.

Del malpiccione & della sua cura.

Cap. XLVIII.

Si ha anco un'altra infermità, la qual si chiama uolgarmente malpiccione, la qual propriamente si fa nell'ungghia del cauallo nel luogo oue la carne uiua si giungie con l'ungghie, e questa infermità impedisce lo andar del cauallo al modo del rinfuso, e fa sì alcuna uolta trapassa in tutto, se non si cura sollecitamente, & alcuna uolta fa uenir l'ulcere nella lingua del cauallo. Auene ageuolmente per molti humori corsi in detti luoghi, e molte uolte auene per fumosità della stalla, essendo gli piedi del cauallo bagnati d'acqua

& di fango, & dell'altra bruttura. Curasi in tal maniera. Primieramente si taglino l'unghie del cauall'o infino alla sottilità. Appresso con la rasnetta del ferro si torga uia la bulesia de pie quasi infino al uiuo del piede, accioche la bulesia predetta possa suaporare da ogni parte. Inoltre si caui sangue da ogni parte della bulesia, accioche quindi si uotino gli humori ricorsi al luogo, o si cuocano con ferro acuto da ciascuna parte infino alle radici, & sempre si guardi dall'acqua, & da ogni bruttura, & che non s'affatichi, poi si faccia una poltiglia di crusca & d'aceto bolliti insieme, & mestati continuamente. La quale calda tanto quanto patir si potrà, si distenda sopra una pezza ben ampia & si poga intorno al pie & mutisi due uolte il giorno, & si guardi da mangiare infino a tanto che egli sarà liberato. Percioche l'herbe & gli altri cibi di souerchio mangiati, farebbono crescer gli humori & le infermità.

Della furina & della sua cura.

Cap. XLIX.

FASSI anco una infermità che uolgarmente si chiama furina, tra la giuntura del pie & il pie, di sopra alla corona, presso all'impastura, la qual auien percuotere in alcun luogo duro, & anco suol spesso uenire per cagion di pastoia sconcia che gli si mette a li piedi. La qual se non si cura quando è fresca, diuenta durissimo sopra osso, alla qual cosa si dee souenire, o fresca, o antica che sia al modo che si disse nella cura del

del sopr'osso. Et nota che questa infermità impedisce molto l'andare del cauallo, percioche il luogo doue si fa, è neruoso & pieno di uene & d'arterie de ciascuna parte intrigate.

Delle infirmità de piedi & dell' unghie, & prima del mal della setola. Cap. L.

COMPIUTO il trattato delle lesioni de membri del cauallo & delle gambe, resta a dir delle infermità dell' unghie & delle setole. Et prima della setola, la qual si fa nell' unghia del cauallo, ò nel pie, fendendo l' unghia pel mezo fino al tuello, di dentro, & alcuna uolta cominciando alla corona, uà per lungo in giù, fino all' estremità dell' unghia o del pie, gittando per la fessura alcuna uolta sangue uiuo, la qual cosa auiene per la lesione del tuello che è dentro all' unghia, conchiosia cosa che questa infermità habbia cominciamento e capo dal tuello. Et alcuna uolta auiene quando il cauallo è giouane per la tenerezza dell' unghia. Percioche percotendo o granamente calcando in alcuno luogo duro, si dannifica in tenero tuello si come è detto, per la qual cosa zoppica il cauallo quando spesso si caualca. La sua cura è tale. Cerchinsi primieramente le radici della setola uerso il tuello a lato alla corona del pie tra'l uiuo, & il morto dell' unghia, & poi si tagli con la rosetta, di sopra infino a tanto che l' unghia si cominci a sanguinare. Appresso si prenda un serpente, & minutamente tagliato, & gittato uia la coda, et il capo si cuoca in un uasello pieno d' olio co

mune, intanto che la carne del serpente si liquefaci
nell'olio & si spolpi, & si parta dall'ossa, & di ciò si
faccia unguento, del quale un poco scaldato s'ungano
le radici delle setole due uolte il giorno, infino a tan-
to che le radici sieno mortificate & che lungia sia ri-
dotta nel principale stato et sempre si debbe guardar
ch'il pie dello amalato non tocchi acqua ne alcuna
altra bruttura, & ch'il cauallo non mangi herba in
nessuna maniera.

Della supposta & della sua cura.

Cap. LI.

QV ESTA infermità che si chiama supposta si fa
tra la carne uiua & l'unghia, facendo quini rottura
di carne, la quale se inuecchia, spesse uolte si conuer-
te in canchero, & auiene quando per caso alcuno l'un-
pie del cauallo, si pon sopra l'altro piede. La cui cura
è. Che incontanente che per la predetta cagione si fa
la piaga, si tagli con la rosetta tanto de l'unghia intor-
no alla ferita, che l'unghia nō calchi la carne uiua ne
anco la tocchi, percioche se la toccassi, sarebbe impedi-
to il suo saldamento. Et poi che sarà tagliata l'un-
ghia intorno, & lauata la piaga con uin caldo et con
aceto, si curi & saldi la ferita a modo che di sopra è
detto, & sempre si guardi di toccare acqua, o bruttu-
ra infino a tanto che la ferita sia salda. Ma se per po-
ca cura si conuertisse in canchero, allora si curi nel
modo che si è detto nel capitolo del canchero.

Della

Della spuntatura dell'unghie e della sua
cura. Cap. LII.

ALCVNA uolta interuiene che il rifondimento del cauallon non curato, discende a piedi sotto l'unghie & alla quale se è fresco, si soccorra in questo modo. Si caui con la rosetta picciola fino al fondo la stremità dell'unghia dalla parte dinanzi infino a tanto che la uena maestra che discende infino a quel luogo si rompa cōlla rosetta, & n' esca il sangue infino ch' il caualllo quasi infralisca, et se bisognassi si faccia il medesimo ne gli altri pie che zoppicassero, & poi ch' il sangue sarà tratto s'empie la ferita di sal minuto & sopra si ponga stoppa bagnata in aceto, & poi si leghi con fascia, & non si sciolga infino al secondo giorno. Poi si curi la ferita con poluere di galla, o di morrellla, o di lentisco due uolte il giorno, lauando prima con aceto la piaga, & d'acqua infino a tanto che sia guarito.

Della dissolutura dell'unghia, & della sua
cura. Cap. LIII.

Se per cagione delle detta malattia del rifondimento gli humori corsi a piedi fussero per mala cura inuecchiati fra l'unghie, si cōuerrāno di solare al postutto i piedi che zoppicano, accioche gli humori & il sangue, rinchiuso quìui, si uotino in tutto. Si tagli adunque la suola sotto l'unghia intorno alla estremità della unghia con la rosetta. Appresso si stirpi & suella

DI P. CRESCENTIO

per forza, & ciò fatto si metta nella piaga stoppa bagnata sufficientemente in albume d'uouo, e si fasci bene tutto il piè, & si lasci così infino al seguente dì, & poi con aceto fortissimo alquanto caldo si laui la piaga, et s'empia di minuto sale, et di tartaro, et di sopra si ponga stoppa bagnata in aceto forte, & si fasci con pezza, & così si lasci infino al terzo giorno. Inoltre si laui con fortissimo aceto due uolte per giorno, e si sparga di sopra poluere di galla, o di mortella, o di lentisco le quali cose scaldano la carne, & ristringono gli humori, lauando prima sempre con aceto la piaga. E cotale cura si facci fino a tanto che la carne sia salda, & l'unghia rimessa, & si guardi sempre il piè magagnato da brutture, & d'acqua. Si puo far anco a questa medesima cosa un'altro unguento da saldare, & da costringere il flusso de gli humori, il qual si dee usare, poi che sarà posto il tartaro sopra il piè, & si fa in questa maniera. Si prenda poluere di olibano, di mastice, & di pecie greca, & alquanto di sangue di drago, & si mescolino con cera nuoua strutta, & con altrettanto seuo di montone, & si faccino insieme bollire, accio che si faccia bonissimo uaguento; del quale s'usi alquanto caldo nella cura predetta. Et nota che molte sono le infermità, nelle quali conuien che si diuellino l'unghie, & che si curino con la predetta. Appresso per amorbidar tutte l'unghie, & accioche meglio si curino. Si prenda malua, parietaria, crusca, & seuo, & tutte queste cose bollano insieme, & si meschino continuamente, & della detta decottione sufficienten-

ficientemente calda, si rinnuolgan l'ungbie con una pezza.

Della mutation dell'ungbie & della cura loro. Cap. LIIII.

INTERVIENE spesso uolte che per negligèza del Maliscalco gli humori corsi a piè del cauallo, e lungamente Stati rinchiusi, inuecciano in tanto dentro dall'ungbia, che cercando la uia d'uscir fuori, diuidon la unghia dal tuello di dètro. Auie anco che l'ungbia subito si parte dal tuello, et cade p lo furor di molti humori che scorron all'ungbia, e qualche uolta l'ungbia si dinide a poco a poco dal tuello, et ne nasce una noua seguèdo l'altra che si dinide, il che auien per la povertà de gli humori, alla qual cosa si souiene a questo modo. Cioè che in contanente si tagli con la rosetta la unghia uecchia alquanto doue con la noua si congiunge; si che la uecchia, la quale è dura non calchi la noua, ne dannifichi in alcuna cosa. Appresso si prendano due parti di seuo di montone, & la terza di cera, & si facci bollire insieme, giungendoni alquanto di olio, infino a tanto che diuenti unguento; del quale un pochetto si scaldi, & se ne unga l'ungbia nouella; Et nota che questo unguento uale al rinouellamento accrescimento di tutte le unghie. Ma si dee spesso guardare da brutture & acqua. Ma l'ungbia, la qual subitamente si dinide & cade dal tuello, si crede che sia incurabile, tuttauia si proui cotal cura.

Prendasi pecie greca, olibano, mastice, sangue di drago, & galbano d'ugual misura, & poluerizati sottilmente con due parti di seuo di montone, & con la terza parte di cera, mestando si cuochino, poi si si bagni dentro panno lino forte, & di cotal panno si facci couertura o cap llo a modo di tuello, il qual si metta al predetto tuello, & si bagni due volte il dì cautamente il tuello con areta tepido, & si metta di nuouo nel capello, & si dee molto guardar che il tuello non sia tocco da cosa dura. Et qualche uolta il caualllo per lo perdimento dell'ungbia non puo star ritto, & allora gli si dee far letto di lunga paglia, sopra'l quale si riposi a sua uolontà, & perche al caualllo sarebbe graue rincrescimēto lo star sempre a giaccre, si pigli una forte pezza di panno, o uero si faccia forte con alcune cientole, & legata bene da capi, si gli ponga sotto con le funi dalla metà del corpo infino al petto, & le funi si leghino alle traui in modo che il caualllo tocchi terra co ipiedi. E nota che cō questo artificio, il caualllo si puo aiutare ogni uolta che esso per alcuno impedimento, o impaccio, o noia non potesse stare ritto.

Di diuerse inchiouature, & della lor cura.

Cap. LV.

VIENE al caualllo una certa ragion d'inchiouatura, la qual dannifica dētro il tuello infino al fondo. Si fa anco un'altra inchiouatura che passa tra il tuello &

lo & l'unghia, la quale dannifica meno il tuello di dentro. Et se ne fa un'altra, la quale non dannifica niente il tuello, ma l'unghia. La prima maniera è assai pericolosa al piede; perciocche magagna il tuello, il quale è un tenerume d'osso, fatto a modo d'unghia, il quale per uirtù di natura, nutrice l'unghia, et ritiene in se la radice dell'unghia. La cura è tale. Se il tuello sarà dannificato fino al fondo, si dissuola l'unghia: ma se non sarà dannificato fin' al fondo, si discopra l'unghia con lo strumēto del ferro intorno alla ferita. Et si tagli in tanto intorno alla ferita adentro tanto che si peruenga al luogo dannificato. Et si discopra conueneuolmente; la qual discoperta, si sottigli l'unghia solamente intorno alla lesione in tanto che sia conueneuole spatio tra la lesione & l'unghia, sì che l'unghia non calchi, ne s'accosti al luogo magagnato. Et ciò fatto si riempia la piaga di stoppa, & di albume di nouo. Poi appresso si curi la piaga con sal minuto & con aceto; & con poluere di galla, o di mortella, o di lentisco, si come nel capitolo precedente si narra. Ma se il chiauello sarà passato tra l'tuello & l'unghia, sarà meno pericoloso, perciocche il tuello non riceue lesione se non perlato. Si cura in questa maniera. Primieramente si scuopra la chiauatura infino giù al uiuo, tagliando l'unghia intorno intorno uicino alla lesione, accioche in nullo modo s'accosti alla piaga: & scoperta che sia la piaga, si laui con aceto forte, & s'empia di sal minuto, & si copra con stoppa bagnata in buonissimo aceto, & si fasci

con pezza, e si curi due uolte il giorno, come si disse di sopra. Et se sarà la terza maniera, la quale non dannifica il tuello, ma tocca il uiuo della unghia, & lo dannifica, si faccia quello che si disse della seconda maniera di chionatura, tuttauia s'aggiunge che discolo perta prima la chionatura come si dee, si tagli il di fuori dell'unghia infino alla lesione del chiauello, accioche non si possa ritenere a modo alcuno lordura alcuna nella lesione di sopra predetta. Et nota che tutte le altre inchionature, le quali non dannificano, ne toccano il tuello dentro, si possono leggermente curare, purgate prima le magagne, come si conuiene in questo modo, cioè. Che nella ferita si metta seuo, cera, o olio, o altra cosa untuosa calda con sale, o con tartaro pesto. Vi uale anco la fuligine intrisa con olio. Et nota che a tutte le lesioni de piedi & delle unghie, le quali auenghino per chiauello, o per legno, o per alcuna altra cosa che si fichi nel uiuo dell'unghia, si conuiene innanzi che l'unghia si tocchi per cercare la chionatura far una poltiglia di crusca, di seuo, & di malua; le quali tutte cose bollino con aceto infino che diuengano spesse, & poste calde quanto si potrà sostener in una pezza, si leghino sopra il piede offeso, & cosi dalla mattina alla sera, o dalla sera alla mattina si lasci; percioche queste cose mitigano il dolore, & temperano i pori dell'unghie & mollificano, accioche piu ageuolmente si tagli, & si guardi sempre dal canalarlo dall'acqua, & dalle altre brutture. Auene anco qualche

che uolta che per l'ignoranza de medici, l'inchiouatura non si tocca bene, & non si cura; Onde auiene che la marcia rinchiusa tra l'unghia si fa uia tra l'unghia & la carne per uscir fuori, rompendo la carne di sopra al piede, et quiui fa una piaga che getta marcia, la qual si dee curar al modo che disopra nel medesimo capitolo è detto; Tuttavia cerchi la chianatura una altra uolta da capo, & si peruenga infino al uiuo, & poi si curi al modo che nell'altre chionature si predisse.

Del mal del fico; & della sua cura.

Cap. LVI.

AVIENE alcuna uolta ch'il pie del cauallo si dannifica sotto l'unghia nel mezo della pianta, per ferro, o altra cosa dura ch'entri infino al tuello; onde il tuello si dannifica; della quale lesione, quando l'unghia non si taglia d'intorno, come si dee nasce al tuello una superfluità di carne, la quale soprauanza la superficie della suola a modo d'uno fico, & però uolgarmente si chiama fico. La cura è tale. Primieramente dell'unghia che è intorno alla piaga, si tagli dentro in tanto che si faccia conueneuole spatio tra la pianta del piede & il fico: Poi si tagli il fico, infino alla faccia di sopra della pianta, & stagnato il sangue si legghi sopra il fico, spunga di mare, accioche il detto fico si roda dietro fin al tuello, & la spunga non si rimuoua quindi fino a tãto che il fico che rimane, non sia al tutto roso; Poi si curi la

lesione al modo che dell'altre lesioni de piè si disse. Et se la spunga non si potesse hauere, molto ui ual la poluere della ansodillo, o altra corrosiua, suor che il risagallo; il quale è troppo forte, & si dee prender guardia che quini non si faccia tortura; percioche il tuello per la sua tenerezza si potrebbe in tale maniera dannificare, che la unghia si diuiderebbe da esso.

Dei segni generali delle malattie de caualli
Cap. LVII.

IL Cauallo che zoppica dal piè dinanzi, se non calca la terra se non con la punta del piede egli ha male nell'unghia. Il cauallo che zoppica, se non piega i pasturali alle giunture, sarà malato intorno alle giunture. S' il cauallo che zoppica dinanzi, & nel uolgere a destra o a sinistra zoppica piu haurà dolor ne pasturali. S' il cauallo che zoppica & nel suo uoltare diuen piu zoppo, il suo mal sarà nell'anca. S' il cauallo che porta il dasso basso uerso la terra, sarà nell'uscire i passi piccioli & spessi, sarà grauato nel petto. S' il cauallo che zoppica dinanzi, quando si riposa pone il piè che zoppica innanzi all' altro, & non si sostien sopra esso niente harà lesion nella gamba, o nella spalla. S' il cauallo che zoppica di dietro, non si sostien se non nella punta del piede, & nel suo mouimento non piega la giuntura, egli ueramente sarà in nella giuntura amalato. Se il Cauallo che ha ueramente li dolori dentro dal corpo, ha continuamente gli orecchi,

& le

& le nari fredde, & gli occhi cauati, si giudica qua-
 si morto. S' il cauallo, che ha l'anticuore, manda fuor
 delle nari il fiato freddo, & ha gli occhi continuamen-
 te lacrimosi, si giudica quasi morto. S' il cauallo c' ha
 infermità di cimorra, o uermo uolatiuo nel capo, &
 mandi fuori delle nari continuamente humori a modo
 d'acqua grassa & fredda, a pena scampa. S' il cauallo
 che ha l'infermità dell'aragaiaco manda fuori il suo
 sterco in tanto liquefatto, che nel suo uentre non rima-
 gna niente, & per questo non cessi l'infermità, tosta-
 mente morrà. S' il cauallo che ha l'infermità delle
 nuole, subitamente, & per tutto torna in sudore, &
 le sue mèbra treman tutte par che nō possa scampare.
 S' il cauallo ch' ha infermità di freddo, ha il capo enfi-
 ato, & gli occhi grossi, & porta il capo molto basso, &
 l'estremità de gli orecchi pendenti, & freddi, & le
 narici parimente fredde, rade uolte, o non mai puo
 scampare. S' il cauallo che ha il male de gli stranguglio-
 ni, manda fuori il fiato con difficoltà sonando con le
 nari, & col gorgozzule, & che habbia enfiato tutta
 la gola, si libera malageuolmente,

DE MULI. Cap. LVIII.

COLVI che si diletta d'hauer moltitudine di muli,
 dee hauere una caualla che sia di gran corpo, & che
 habbia l'ossa dura & ferma, e che sia di bella forma,
 nella qual non cerchi di trouar uelocità; ma fortezza,
 e la sua età sia da quattro per infino a dieci anni.
 Nascono i muli di cauallo, & di asina, o d'asino & di

caualla; ma quelli che nascono d'Asino & di Can-
 nalla son piu nobili; onde l'asino debbe esser coprito-
 tore, e dee hauer largo corpo, sodo, muscoloso: di stret-
 te e forti membra, & di color nero, o morino, o rosso:
 il qual se harà peli di piu colori ne capitelli de gli oc-
 chi, o nelle orecchie, uarierà molto il colore della
 creatura. Lo stallone non dee esser di meno di tre an-
 ni, ne di piu di dieci. Et se l'Asino haurà in abomi-
 natione la Caualla poi che l'hauerà ueduta, gli si
 mostri prima l'Asina infino che si s'accenda a lussu-
 ria, poi gli si tolga dinanzi, & allora incitato da
 lussuria non schifera la caualla, e preso dal diletto
 della sua schiatta, consentirà di congiungersi con al-
 tre generationi. Si dice che si conosce l'età del Mulo,
 come l'età de Caualli. Se nasceranno, & dimore-
 ranno ne monti, haueranno le loro unghie durissime.
 Ma se nasceranno in luoghi paludosi, e uliginosi, ha-
 ueranno le loro unghie tenere. Et però cotali Mu-
 li, quando saranno nel tempo d'un'anno, si deono
 partir dalle madri, & si deon mettere a pastura per
 aspre montagne, accioche le loro unghie indurino, &
 che poi che da giouani hauranno indurati i loro pie-
 di, non schifino la fatica dell'andare. Dimorano do-
 dici mesi nel uentre della madre come gli Caualli.
 Vengono a Muli certe infermità come a Caualli, le
 quali si possono conoscere & curare, secondo che as-
 sai pienamente di sopra nel trattato de Caualli s'è
 ancora detto.

DE GLI ASINI. Cap. LVIII.

CHIVNQUE vorrà fare buona generatione d'asini; dee primieramente guardare di prendere i maschi & le femine in buona età, & ferme in tutte le parti con ampio corpo, & buona schiatta & di que' luoghi onde escono i buoni. De gli Asini sono due generationi, saluatici, i quali si chiamano Onagri nella Frigia, & nella Lidia, oue sono le greggi molto saluatiche, & i domestici che noi hauemo per tutta Italia. L'Asino saluatico è conuenenuole alla generatione, & di saluatico, si diuenta mansueto & agenuole; & di mansueto non diuenta mai saluatico, & si deono elegger quelli che somigliano i padri & le madri, così i maschi come le femine. Si pascono comodamente di farro, & di crusca d'orzo. Si ametton innanzi al solstitio estiuale, accioche in quello medesimo tempo nell'anno seguente partoriscono, accioche partoriscono la lor concettione in capo di dodici mesi. L'Asine pregne si debbono alleggerir d'ille fati che; percioche la creatura per la fatica diuenterebbe peggiore. Ma i maschi non si debbon rimouer dalla fatica o allenare; percioche per tale cagione diuente rebbono peggiori. Si debbe nel loro pasto offeruar quasi quelle medesime cose che ne' caualli, & non si deono rimouere i puledrucci dalla madre dopo il parto loro, & l'anno seguente si lascino dormire la notte con essi, & si tengano stretti, o con altra cosa legati. Comincinsi a domare, & ammaestrare a quelle

toſe, alle quali ciaſcun gli uoleſſi hauere & uſare, poi che faranno uenuti nel terzo anno;percioche alcuni ſono che non gli ſcelgono per altra coſa che per portar peſi, & altri, accioche menino le macine & molti ſono che gli uſano a menar la carretta, & molti gli diſpongono ad arar ne luoghi oue è la terra leggiere. Vengono a loro alcune infermità, le quali ſi poſſon conoſcere & curare al modo che ſi curano anco li caualli.

DE BVOI.

De buoi, & come debbono eſſer le uacche
& i tori. Cap. LIX.

QVANTO alla generation de buoi, ſi dice ch'eſſi ſono di quattro maniere. La prima e quella de uitelli; la ſe cōda è quella de giouēchi, la terza è quella de buoi nouelli; la quarta è q̃lla de buoi uecchi. Onde colui che uol cōperar greggia da mercatanti, dee principalmentē oſſeruar che le uacche da fare ſigliuoli, ſiano innanzi perfetta, che d'imperfetta età, & che ſiano di buona compositione cioè che tutte le membra ſian groſſe, & corriſpondenti, & che ſiano alte, & di lungo corpo, & di grande & di lungo uentre, con larga fronte, con occhi neri & grandi che habbiano belli corni, & ſpetialmente neri, & gli orecchi peſoſi, & le maſcella compreſſe, & la pelle della gola grandiffima & pendente & le nari aperte, & con le ceruici graſſe & lunghe dal collo, & habbia gli homeri

homeri larghi, & le gambe nere & picciole, & la co-
da lunga infino alle calcagna, & dalla parte di sotto
habbia i suoi peli quasi crespi, & le sue ginocchia di-
ritte, & l'unghie corte, & pari, & il suo cuoio sia nõ
aspro, ne duro a toccare; ma grosso & lo piu nero, &
poi rosso, poi il molto nero, appresso il bianco; percio-
che questo è morbidiſſimo; ma il primo è durissimo, et
gli altri sono in quel mezzo, & che sia d'età di tre an-
ni, percioche infino ne' dieci anni, nascono di loro
migliori uitelli. I tori si conoscono a questi segnali;
cioè che siano alti & con grandissime membra, & di
mezana età, & quelli son migliori, che dichinono piu-
tosto a giouanezza che a uecchiezza, & che habbi-
no la faccia torta & horribile, con picciole corna, &
la sua ceruice superba & altera & grande, & con
uentre stretto, & quelli che nasceranno di questi sa-
ranno consimiglianti alla bellezza de' lor padri. S'ap-
partiene anco sapere in che region son nati: percioche
si trouan migliori in una regione che in un'altra, se-
condo però che la esperienza ci ammaestra.

In che maniera si deon tenere i tori, & le
uacche. Cap. LX.

NOI douemo apparecchiar a questi armèti nel
tempo del uerno montagne marine, & di state mon-
tagne fredde & ombrose, & piene di uerdume; per-
cioche si satiano meglio di bronchi & d'erbe che na-
sce tra esse, auenga che si paschino assai bene intorno
a' fiumi per le diletteuoli case che ui sono appresso;

nondimeno i lor parti s'aiutano con l'acque tepide: onde piu utilmente dimorano doue l'acqua piu uana fa lagune calde, come scriue Palladio. Le stalle son piu utili poste sopra il sasso, lastricate di pietra, o che hanno suolo di ghiaia, o di rena, et che sono alquanto chinate, accioche l'humore ne possa scolare, uolte al Meriggio per i uenti freddi, a quali dee resister pariete, o qualche chiusura. Si dee hauer cura, che non stiano stretti, o che non si feriscano, o che non si cozzino. Et perche nel tempo della state i tafani, Et anco certe bestiuole minute le soglion stimolar sotto la coda, e far dibattere, si deon per resistere a ciò mettere in luoghi chiusi, Et sotto loro si metta foglie, o strame, o altra cosa, accioche meglio si riposino. Nel tempo della state si deon due uolte il giorno menare all'acqua, e il uerno una uolta. Quando comincieranno a partorir (la qual cosa suole esser del mese d'Aprile) si dee loro appresso la stalla serbar la preuenda intera, la qual possino mangiare quando ritorneranno dall'acqua, accioche possino sodisfar alla fatica Et al latte, percioche le uacche dopo il parto loro son molto fastidiose. Si dee anco prouedere ch'il luogo doue esse si ricolgono non sia freddo; percioche il freddo Et la fame le fa diuenir magre, Et non si lascia che i uitelli che poppano stien la notte con la madre; ma gli si menino la mattina, Et poi quando saranno tornate dalla pastura. Dee anco il diligente mandriano rimouer dell'armento le uacche uecchie Et le sterili Et in lor luogo rimetter le nuoue, Et deputar all'aratro Et
 alla

alla fatica le sterili, & a quelle che haueranno perduti i uitelli, si deon sottomettere a lattar quei uitelli, a i quali le madri non danno latte abbondantemente.

In chemodo si debbon ammettere i
tori. Cap. LXI.

VARRONE scrive che si dee hauer questa offeruanza per lo generare, cioè che non s'empiano di mangiare o di bere, perche si crede che le magre s'apparecchiano piu tosto a concipere. Ma il contrario è de' tori, i quali due mesi innanzi che s'ordinino a coprire, si deono piu che all'usato modo riempier di herba, di paglia, & di fieno, & si deon partir dalle femine, & poi rimetter nella greggia quasi nella fine del mese di Maggio, o per tutto il mese di Giugno, & nel cominciamento di Luglio, secondo che scrive **Paladio**, Accioche quel che allora concepono, partoriscono nel temperatissimo tempo dell'anno; percioche le uacche stanno grauide dieci mesi. Non si deon far coprire innanzi che habbiano due anni, accioche partoriscono quando haueranno tre anni. Affermano i Greci che se tu uuoi che si generi maschio, si leghi il granello diritto del toro allora che dee coprir la uacca; & cosi per generar le femine il sinistro; percioche il seme del diritto genera maschio, e del sinistro femina. Si deono lungamente astenere innanzi che si faccin coprire, accioche quando sarà il tempo di coprire, si disponghino piu fortemente a lussuria. Bastano

due tori a sessanta uacche, secondo Varrone. Ma Palladio dice che quindici uacche bastano a un toro. Et se nel paese oue faremo l'armento sarà abondanza di pastura, si potrà coprir la uacca ogni anno, & se cio non fia, si deon di due anni l'uno sottomettere al toro, & massimamente se saranno usate di seruir ad alcun lauorio.

In che modo si deon tener i uitelli, & quando si posson castrare & domare, & in che maniera si faccia. Cap. LXII.

QUANDO i uitelli saranno cresciuti si deon leuar dalle madre gittando nella mangiatoia pastura uerde è nelle loro stalle come anco quasi in tutte l'altre si deon metter pietre di sotto, o alcuna altra cosa accioche l'unghie non infradicino. Dallo equinottio dell'autunno innanzi, pascono insieme con le madri & non si deon castrare innanzi a due anni, percioche malageuolmente si fa innāzi. Et quelli che si castron poi dimentano inutili & duri. Si castrano secondo il modo di Palladio in questa maniera. Poi ch' il uitello sarà legato in terra i suoi granelli si rinchiudono (fessa prima la pelle) tra due scure, o quel che è meglio, tra ferro a ciò formato in forma di coltello, & così secondo quel modo, il taglio del ferro si calca, & s'aggrana, & in un colpo solo si scorcia & abbrevia il lungo dolor per beneficio della prestezza, & incese, e incote le uene, & i polsi, la cicatrice quasi nata col taglio si difende dal flusso del sangue & poi che sarà castra-

to si unga il luogo con cenere di fermenta & con spuma d'argento, & si dee astener dal bere & pascia pochi cibi, & uenendo al terzo anno gli si diano le tencre uertucce de gli arbori & i bronchi morbidi, & le cime dell'herbe uerdi, si deono anco unger diligentemente le tagliature con pece liquida & con cenere insieme con alquanto olio, la qual cosa penso che sia uera, quando si castrono senza ferro caldo. Ma se si fa con ferro tagliente & acceso, la cura presente non è mica necessaria. A utelli di sei mesi si dia la semola del grano & la farina dell'orzo, & l'herba tenera, & si ordini che beino la mattina et la sera. Si debbon domare i buoi di tre anni, nel fin di Marzo o d'Aprile, percioche dopo i cinque anni non si posson domar per la durezza della loro età. Et però incontanente si domino nel capo, i quali prima quando son teneri, si domesticchino toccandogli spesso & liscinandogli & appianandogli con le mani, ma deono i nuoui giouenchi hauer le stanze piu larghe, & poi si menino alle stalle, i quali se saranno troppo malageuoli & strani si deon mitigar tencndoli legati & senza mangiare un giorno & una notte. Et allora accostandogli il bisolco con dolce l'inghe, & porgendo loro diletteuoli cose, non mica da lato o di dietro, ma dalla fronte, li brancichi dolcemente le anari & il dosso, in tal maniera che non ferisca col calcio o col corno, il qual uizio preso nel cominciamento riterrà per l'auenire. Sono alcuni che gli giungono insieme & insegnan loro portar le piu leggiere cose, ma quel che è piu utile se

s'apparecchiano & ordinono ad arare, si deon esercitar nella terra prima cauata, o nella rena. Ma a quelli che s'apparecchiono per uettureggiare, si deon far menare i carri notti, & si deon menare per le castella & per i boschi, & per le uie doue si faccia strepito et romore, & quello che haurai fatto destro farai ancora sinistro, & in questo modo prenderà riposo quello che fusse faticato. Nel luogo doue la terra è leggiera potrai usare non forti buoi, ma anco uacche & asine, & il simile potrai far de' carri leggieri, & anco potrai usare i detti giouenchi alla macina dell'olio, leggiermente accioche la nuoua fatica non stracchi & guasti loro i teneri colli. Si ha anco un'altro modo di domare ilquale è piu espedito, cioè che si prèda il buo non domato, & si giunga con un'altro che sia forte et mansueto, il quale insegnandogli ageuolmente, lo constringerà a far ciasun lauoro. Se poi che sarà domato si fermerà nel solco, non si dee tormentar con fuoco ne con battitura, anzi si dee quando elli è in terra caduto legar per i piedi di modo che non possa andare piu innanzi, o stare o pascere, & ciò fatto affannato dalla fame o dalla sete rimarrà senza il detto uitio.

De' Buoi, quali si debbon comperare, come tenere, & della cognition della bontà loro & dell'età. Cap. LXIII.

QUANDO si comprano i buoi si dee guardare a questi segnali, cioè che sian nouelli & con membra grandi et quadrati et che habbiano saldi & sodi corpi

pi & co' muscoli in ciascuna parte rileuati & che habbiano gli orecchi grandi & la fronte lata, & cre spa & i labbri & gli occhi nericanti, & le corna forti, & lunate, senza magagna di chinatura & con le nare manifeste & rileuate, & che habbiano la testa altiera & compiuta & con larghi paleari, & che caschino & pendano insino alle ginocchia et habbiano il petto grande il loro corpo non sia piccolo, & i loro lati siano distesi et i lombi larghi & il lor dosso sia dritto & piano & le lor gambe sode & neruose, e le loro unghie sien larghe corte, & siano massimamente di color rosso & fusco. Sarà anco meglio a comperar buoi delle contrade uicine quali nō temono la uarietà del terreno o della aria. Et se ciò non potessi essere, si facciano uenir di luoghi et contrade consimili. Inoltre si dee sopra tutte le cose curar che si accompagnino insieme buoi di ugual potetia, accioche il piu poderoso nō facesi morir l'altro per affanno. Si deono così derar in tutte queste cose, che siano arguti, mansueti & che temano lo sgridare et le battiture, & che siano uolonterosi di mangiare. Ma se la region della contrada il sostiene, nessun pasto è miglior per loro che pasto uerde. Ma doue non fusse, si cibi con quello ordine che constringerà la copia del pasto & che ricercherà la fatica del buo. Et deonsi tenere in quelle stalle simigliantemente che si disse di sopra delle uacche, cioè la stricate & assettate & ben chiuse accioche i lor piedi, & l'unghie si conseruino senza danno, & ch'essi si possano difender dalle zanzale, & da' mosconi, &

da tafani. La loro età si conosce perciocchè mutano i denti dinanzi dopo l'anno compiuto, innanzi otto, o dieci mesi. Dopo i sei mesi successiuamente mutano gli altri prossimi a quelli, infino a tanto che in tre anni gli hanno tutti mutati, & allora sono in buon esser nel quale perseverano per infino a dieci, o dodici anni, & uivono infino a quattordici, o quindici anni, & quando sono in state & in buona età hanno i denti lunghi, belli, & uguali. Ma quando cominciano a inuecchiare, dicrescono, & anneriscono & si rodono.

Dell'intermità di Buoi: & della loro cura. Cap. LXIIII.

EGLI E' da sapere che a' buoi auengono molte infermità, l'una delle quali è, che ne' lor capi moltiplica reuma, la quale uolgarmente s'appella gottaroiba, & uien per superchio mangiare, & per bere, & propriamente per le herbe troppo humide, & anco p' troppo riposo, & per superflua humidità d'aere, & conoscesi in ciò, che il lor uolto, e gli occhi enfianno, per lo quale enfiament o morrebbono se non si curassino. Ma si cura in cotal maniera cioè che incontanente si tragga sangue al bue infermo della uena la quale è sotto la lingua, cioè che due quasi gocce, o gangolette che son quiui, si segnino in piu luoghi con una punta di coltello ben tagliente si che n'escia molto sangue fuori, & si faccia alle nari fumication d'incenso. Diuentano anco febricosi per troppa fatica, o per stemperato caldo. Et secondo che scriue Varrone queste son

son quasi le cagioni delle infermità de' buoi, cioè, per troppo freddo, o troppo caldo, o per troppa fatica, o per troppo riposo, o se quando sarà partito del laurio, gli si darà mangiare, o bere senza alcuno interuallo, & quando son febricosi si conoscono in ciò, che son caldi al toccare, & massimamente nella lingua, & ne gli orecchi, & il loro respiramento è spesso & caldo, a i quali si dee souenire & soccorrere con reggimento freddo, cioè che si cessino al tutto da fatica & d'affanno & si tenghino coperti in freddo luogo con foglie di salci & di uiti & mangino foglie di salci & herbe fredde & orzo cotto raffreddato & la sua farina, et beano acqua, nella qual si eno bollite le foglie de' salci & dell'herbe fredde & orzo poi che sarà freddo. Et se parranno troppo ripieni, si caui lor sangue, si dia lor anco bere, l'acqua delle mele aspre & delle prugne. Et anco si mangino le mele, e le prugne. O uero, secondo Varrone si cura questa infermità bagnando d'acqua per tutto & gli si fa untion d'olio et di uin tepido, & si sostien dal cibo, & gli si pone alcuna cosa adosso accioche non sia percosso dal freddo, et quando ha sete gli si dia acqua fredda & se non gioua gli si dee cauar sangue assai. S'oppila anco loro & ingrossa la milza, della qual malattia non guariscono, ma lungamente si stanno così infermi, & conoscesi in ciò che bolsano o tossonno, & massimamente allora che son constretti di trottare. Inoltre enfiano i buoi per costipamento, cioè per stringiméto di uentre, per uentosità generata ne' lor uentri, et conosconsi in ciò,

che se con la mano o col dito saranno percossi sopra le fontanelle che sono a lato all' anche di dietro, suonano come un tamburo, & paiono enfiati nel uolto & son tormentati di dolore, E alcuna uolta si gittano in terra & giacciono uolentieri. Curansi con cristei cō cannello, di che si disse di sopra nel capitolo de' dolori del caualllo, o con mano di fanciullo unta nello olio se ne cauano fuori le seccie, o si tagli con coltello ben tagliante la uena della coda, per quattro dita discosto dal buco del culo di sotto. Si offendono anco per lo troppo peso del giogo, & massimamente quando pio-ue lor sul collo. Et qualche uolta ui si fa rottura per gli humori che ui cōcorrono la qual si cura con le medicine da saldar la carne, & che generino il cuoio, le quali sono scritte nelle cure dell' infermità de' caualli in piu luoghi, & etiandio con altre cose, le quali usano i maliscalchi de' buoi, & specialmente con l'untione della grassa. Anco riceuono lesione dalla spina, et da altre cose acute & dure ch'entrano ne i lor piedi, o al troue per alcuno accidente, per le quali sono costretti di zoppicare, & curansi in questa maniera. Si caui quel che è entrato ne' luoghi predetti cō le radici della canna peste, o cō le radici del dittamo peste nel luogo della lesione della spina, & fasciate con pezza, o cō l'altre medicine scritte nel trattato de' caualli della lesion della spina, et si curino come quini pienamēte si tratta. Inoltre auengon loro molte altre infermità occulte, & alcune manifeste, & stanchezze le quali uengono per troppa fatica, & caldo, le quali si cono-
scono

*sc*ono in ciò, che non mangiano, o che mutano l'usato modo del mangiare, & uolentieri giacciono, et per lo caldo traggon fuori la lingua, e molte altre mutationi si posson uedere in essi da coloro che gli hanno conosciuti quando sono stati sani. I buoi sani, & forti, & presti si conoscono in ciò, che ageuolmente si muouono quando son tocchi, o punti, & hanno le membra grosse, & gli orecchi leuati. Ma i sani, forti, & agili generalmente si conoscono, se tutti i membri son grossi, & se corrispondon bene insieme. Oltre a ciò posson uenire a' buoi certe altre infermità, le quali posson conoscere, et curare i buoni maliscalchi de buoi, i quali hanno usato, & sperimentato cotali cose per lungo tempo. Ma io ho messu fedelmente in scritto quelle cose che io ho potuto con uerità sapere.

Della diuersità de' Buoi & delle uacche & di ogni loro utilità. Cap. LXV.

FRA la generation de' Buoi alcuni son neri, & grandi, & forti, & quasi indomiti & si chiamano bufoli i quali non son bene habili a' carri, ne allo aratro, ma legati artificiosamente con certe catene s'adoperano a tirar per terra gran pesi, & molto uolentieri dimoran nell'acqua, & le lor cuoia non son tanto buone quanto quelle de gli altri buoi auenga che sieno molto grosse. Et la lor carne è troppo malinconica & però nō è buona, ne di troppo buon sapore et auenga che cruda sia molto bella, tuttauia quando è cotta, diuenta molto sozza. Sono anco altri buoi i quali usiamo comunamente, et son di tre maniere, de' quali

alcuni son piccioli & s'adoperan piu propriamente
 ne' monti, & alcuni son in quel mezo i quali si con-
 fanno all'un luogo & all'altro. Inoltre son altri buoi
 che son giouanissimi, la cui carne è di temperata com-
 plessione, onde dà buon nutrimento all'huomo, & pe-
 rò conserua la fortezza & la sanità. Altri sono di
 perfetta età i quali propriamente per le lor forze so-
 no da ordinare alla fatica, & le lor cuoia sono ottime
 per far suola di calzari, & la lor carne è mezzana-
 mente malinconica, & non molto conuenueuole se non
 a coloro c'hanno lo stomaco forte & caldo, & a colo-
 ro che molto si trauagliano. Sono altri buoi che son
 anco uecchi & pigri alla fatica, i quali son meno utili
 che i predetti, & la lor carne si giudica esser troppo
 malinconica & indigestibile. Ma il loro corame è
 buono, spetialmente se è grosso. Le corna de' buoi son
 buone a far pettini, le loro ossa a far dadi, & manichi
 di piccioli coltelli, & il loro sterco è buono a letami-
 nare i campi & gli alberi & a stuccare i granai, &
 alcuni altri uasi & canestri. Inoltre, delle uacche, al-
 cune son grandi, et mezzane, le quali si tengono da gli
 huomini per generar & nutrir uitelli & buoi, i qua-
 li s'assegnano a' carri, & a gli aratri per le cose neces-
 sarie all'uso de gli huomini le cui carni & le cuoia so-
 no simiglianti a quelle de' maschi. Ma il lor latte, et
 il cascio, auenga che sia buono a mangiare, non si dee
 però tor loro, ma si dee lasciar per i uitelli alle madri.
 Et sono altre uacche le quali son picciole, che solamen-
 te se ritengono per latte, & per cascio, & però quin-
 dici

dici di dopo il parto si deono uccidere i uitelli, e depu-
tare al macello, la cui carne è temperata, & digesti-
bile molto, et ottima a coloro che dimorano in riposo.
Ma il lor latte et il cascio assai si cōsa all'uso dell'huo-
mo, auenga che non sia così buono come quello della
pecora. Anco si deono elegger tali uacche che nō sian
troppo picciole, & che habbiano le poppe grandi.

DELLE PECORE.

Come si debbono eleggere & comperare &
della cognition della sanità & della in-
fermità loro. Cap. LXVI.

Le buone pecore si conoscono alla età, se non son
uecchie, ne del tutto agnelle. Percioche l'agnelle per
la lor giouanezza non possono ancora generare, ne
le uecchie conciper per la uecchiezza, ma quella età
è miglior nella quale s'attende il frutto, che quella
nella quale si spera la morte. Si conoscono anco alla
forma, percioche la pecora conuiene che habbia largo
& ampio corpo, & che sia piena di molta & morbi-
da lana, & con uelli lunghi & spessi ripiena per tut-
to il corpo & massime intorno alla ceruice & al col-
lo. E anco mestieri che habbino il suo uentre peloso et
le gambe basse & le code lunghe in Italia, ma in So-
ria corte. Inoltre si conoscon per lo parto, cioè se sono
usate di generar belli agnelli, si conosce anco la lor sa-
nità & infermità, percioche se s'apriranno i loro oc-
chi & le lor uene, saranno rosse & sottili saranno sa-
ne. Ma se saranno bianche & rosse & grosse, saranno

Inferme. E se prese cō mano nella schiena presso a l'aria che & si tirino innanzi con fatica, son sane & forti. Et se prese nella pelle del collo & tirate innāzi, ch' a pena si possin tirare son sane. Ma se ageuolmente si tirano sono inferme. Inoltre se andranno arditamente per uia, saranno sane, ma se andranno graui & col capo basso & chinato, saranno inferme.

Come si debbon tener le pecore, & come debbon pascere & in quai luoghi. Cap. LXVII.

PRINCIPALMENTE si dee proueder della lor pastura, cioè che per tutto l'anno siano ben pasciute dentro & di fuori. Appresso che siano in agiata stalla & non uentosa, la quale habbia il suo riguardo uolto all'Oriente piu tosto ch'al Meriggio. Cōuiene ch'il suolo done elle staranno sia coperto di uermene, o di paglia o d'altro strame, et che sia chinato, accioche si possa nettar ageuolmente dell'humidità della orina. Percioche non solamente quella humidità corrompe le lor lane, ma fa diuentar loro l'unghie scabrose. Dopo alcuni di si conuiene gittar sotto esse trite uermene, o paglia accioche si riposino piu morbidamente, & sien piu nette e piu belle, percioche in questo modo pascon piu uolentieri. Si dee fare una chiusura per la qual si diuidano l'enferme dalle sane, & anco quelle che hanno i piccoli agnelli. Ma queste cose si deon osservare ne' luoghi uillatici delle uille, pcioche in quelle che pascon nelle selue, o nelle cāpagne i pastori portano con seco i graticci, o le reti, et tutte l'altre masserizie bisognose alle pecore, le quali uariatamente sogliono

gliono pasturar in diuersi luoghi, l'un dall'altro lontano. Le pasture utili delle pecore son quelle che nascono ne' campi nouelli o ne' prati secchi. Ma le pasture de' paduli son nociue, & le pasture de saluaticchi luoghi son dannose alle pecore che hāno la lana. Ma spargere spesso uolte del sale ne' luoghi delle pasture, o mischiarlo con quello che pascono o dar loro spesso delle foglie delle cāte leua loro il fastidio. E nel tempo del uerno se mancamento fosse di fien o di paglia, si dia loro la ueccia, o il piu tenero dell'olmo, o del frassino, cioè il tenerume delle uette secche serbate, & riposte. Et nel tempo della state si deon mettere alla pastura, quādo si comincia a far di, allora che la rugiada fa lodabil p la sua soauità la teneretta gramigna, et nell' hora quarta allora ch' il sol comincia a scaldar l' aere, si dia loro a bere acqua di fiume chiarissimo o di pozzo o di fontana. Et nel mezo del giorno, allora che il sole è caldissimo, si deon mettere, o ricorre in ualle, o sotto arbori che faccia ombra. Poi che il sole comincia a bassare et allētare il caldo, et che la terra comincia a uenire humida per l' ombra et per la rugiada della sera riuocheremo la greggia alla pastura. Et si dee proueder che si satijno per abūdanza di pastura, & che paschino di lungi da' pruni, i quali sceman la lor lana, & taglia loro il corpo. Ma nel tēpo della state, & ne di della Canicula, si deon le pecore pasturare in tal modo che i capi delle greggi sien sempre uolti al contrario del Sole. Ma nel uerno, o nella primavera, non deono uscir alla pastura se non quando

sarà risoluto il ghiaccio, percioche l'herba oue sarà la brina, genera loro infermità, & però basterà menarle all'acqua una uolta il dì. Quando son segate le biade si tengono nelle stoppie, la qual cosa è utile per due cagioni. Percioche si satiano delle spighe cadute, & perche le terre l'anno seguente fanno miglior biade, calpestando esse lo strame, & letaminando il luogo. La state si munghino in fretta nella aurora accioche non perdino l'usata pastura, e quādo il Sol sarà riscaldato, si rimenino, accioche il caldo del Sole, o il uento non possa nuocer loro. Ma su la sera stian tanto fuori che ricouerino il pasto che haranno perduto il giorno, & quando saranno tornate, si guardi che elle non siano calde nell'hora che si metton nella stalla. Ma se sarà caldo temperato si menino alle pasture uicine, accioche possino ricouerare all'ombra, & i pastori nō le lascino importunamente ragunare & stringere nel tempo del caldo, ma sempre le sparpagolino & diuidano temperatamente, & quando si rimenano non si mungano calde. Quando sarà apparita l'aurora si menino incontanente gli agnelli alle madri oue dimorano tanto lungamente, che per se medesimi si menino alla pastura, & allora si menino nel piu ombroso luogo, oue sieno sollecitamente custodite. Et quando i Pastori, uedranno la mattina le tele de' ragni cariche d'acqua, non lascin pascere i peculi, & se sarà gran caldo non le lascino giaccre, ma si menino a i piu alti luoghi oue sien percosse dal uento, & sempre si mouino. Si dicono anco guardar dall'herbe

*L*herbe sopra le quali uien la rena. E mi dice un pastor pratico che del mese d' Aprile, di Maggio di Giugno di Luglio non si deon lasciar molto pascere accioche non diuentino troppo grasse. Ma del mese di Settembre, d' Ottobre & di Nouembre dopo la mezza terza, si deon lasciar tutte il giorno nelle pasture, accioche ingrassino quanto possono accioche possino uscir meglio del uerno. Nello autunno si debbon uender le deboli, accioche il uerno truouando le deboli, non le consumi.

Quando si debbon far coprir da Montoni, & come e quanto tempo stien grauide, & come debbono essere i Montoni, & quante pecore bastino ad uno Montone.
Cap. LXVIII.

I MONTONI si posson far montare del mese d' Aprile accioche nel tempo del uerno si habbiano li agnelli maturi. Si fa anco del mese di Giugno, & se si fa anco del mese di Luglio quei che nascono innanzi il uerno uiuono & uanno innanzi. La seconda copritura si fa dopo mezo il mese d' Ottobre accioche intorno al principio della primavera partorischino allora che l'herbe nascono. Et dice Aristotile che chi uorrà che li agnelli sian maschi, si deono eleggere i luoghi ne quali spiri il Settentrional uento, e contro a cotal uento pascere il peculio. Et chi uorrà che siano femine si deu cercar i luoghi doue spirino i uenti Australi & diri-

zar contro quegli il peculio. Sono alcuni che due me-
 si innanzi rinocano & costringono i montoni dal coi-
 to accioche il lungo desiderio del coito gli accenda me-
 glio a fare. Altri sono che gli lasciano coprir a lor uo-
 lontà, accioche non manchi il parto per tutto l'anno.
 Ma in tutto quel tempo che le pecore sono in lussu-
 ria, deono usare una medesima acqua, percioche il
 mutamento dell'acqua fa la lor lana diuersa & cor-
 rompe il uentre. Et quando tutte hauranno concep-
 to si dee rimuouer i Montoni da esse, perche farebbe-
 danno per la loro molestia, & non si dee lasciar mon-
 tar la pecora di minore età di due anni, percioche
 quel che nascesse non sarebbe accetuenole & esse ne
 peggiorerebbono. La gravidanza della pecora dura
 cento cinquanta giorni, & però si deon far coprire in
 tal tempo che partorischino intorno la fine dell'autum-
 no, allora che l'aere è temperato alquante & comin-
 cia a rimettere l'erba per le prime pioniue. Anco si
 deono eleggere i Montoni bianchissimi in quelle con-
 trade done le pecore sono bianche. E c'habbino le la-
 ne morbide, ne quali non solamente si dee considerate
 la bellezza del corpo, ma etiandio la lor lingua, la
 qual se sarà macchiata renderà uariati figliuoli, &
 se sarà nera, saranno neri. Alcuna uolta di bianchi
 nascon d'altro colore, ma del nero, secondo che dice
 Columella non si puo giamai altro che nero creare.
 Elegeremo il motone alto, & grande, & con grande
 & lungo uentre coperto di bianchissima lana con co-
 da lunghissima & larga con le corna torte & china-

te uerso la bocca, & con gli orecchi coperti di lana, & che siano ampi nel petto, & larghi nelle spalle, & nelle groppe, & che habbino i loro uelli spessi, & con larga fronte co i testicoli larghi, & che sian di prima età. I quali tuttauia possono infino a gli otto anni operare utilmente. La pecora si dee coprir due anni quando sarà bisogno per figliare, infino a cinque anni, la qual ne i sette muore & uien meno. Anco per i figliuoli si conosce il montone se genera belli agnelli, & si dice che un montone basta a cento pecore. Et dice Varrone, che quante son le centinaia delle pecore, cotanti montoni basteranno.

Quando si deon tosar le pecore, & come, & quando segnare. Cap. LXIX.

LE PECORE si tofano del mese d'Aprile ne' luoghi caldi, & si segnano i seritoni agnelli: ma ne temperati luoghi si deon tosar del mese di Maggio; & specialmente allora che cominciano a sudare. Qualche uolta dall'Equinottio uernale infino al Solstitio secon che dice Varrone. Ma tu aiuterai le pecore tose in questo modo. Prendi il sugo de lupini cotti, & la feccia del uin uecchio, e mischierai con essi la morchia dell'olio, delle quali cose ridotte in uno corpo ungerai le pecore tondate, & dopo tre giorni, se il mar ui sia prossimo, si tuffino dalla proda; ma se si passano in altri luoghi, si lauino con acqua piovana alquanto cotta con sale; dopo l'untione delle membra; perche si dice che la pecora curata a questo modo, non

DI P. CRESCENTIO

diuenta rognosa, & genera morbida & lunga lana. Ma le pecore lauate, conuien che tre di per anno s'ungan d'olio, & di uino. Et per rispetto de i serpenti che spesso uolte stanno nascosi sotto i loro piedi nelle stalle, ui arderemo spesso cedro, & galbano, o capelli di femina, o corna di cerui. Et se alcuna si magagnasse, o tagliasse nel tondare, si dee unger quel luogo con pece liquida. Alcuni sono (si come gli Spagnuoli) che le tondano due uolte per anno & le tondano in capo di sei mesi.

Del conoscimento dell'età delle pecore.

Cap. LXX.

I DENTI delle pecore si mutano dopo uno anno & mezo, cioè i due dinanzi; & poi dopo i sei mesi si mutano gli due prossimi, & poi tutti gli altri; si che s'agguagliano in tre anni, o in quattro al piu; & infino a tanto che sono ineguali son giouani, et quando sono eguali son compiute & fatte. Quando si discalzano & scemano, & si corrompono son uecchie & allora il suo muso diuenta lasso & grosso. Et stanno in buono stato et in prosperità infino a otto anni, & si crede che stieno infino a dieci, se saranno ben pasciute; ma se sosterranno fame, tosto s'inuecciano.

Quando & come si debbono ungere, & quando si dee far il cascio, & come serbare.

Cap. LXXI.

SI MUNGANO le pecore infino alla festa di San

San Michele due uolte il giorno, & da indi innanzi una uolta. Il latte si puo mugner, accioche non si metino troppo grasse co Montoni; sì che non partorischino in sconueneuol tempo. Ma dopo la congiuntion de mōtoni, si guardino, accioche si faccino grasse. Si mungano in fretta tutta la state sù l'aurora, accioche si menino in conueueuole hora alla pastura. Quando si mungono, ogn'uno dee star cheto eccetto il maestro, il qual solamente parli quel che bisogna. Rappiglieremo il cascio di puro latte, con presame di sincero latte d'agnello, & di capretto, o con la pellicina, che suol esser accosta a uentrigli de polli, o co i fiori del cardo saluatico, o con il lattificio del fico, il qual si dee scolar tutto il siere, accioche si costringa con la soppressa, & poi che si comincerà ad assodire, si ponga in luogo oscuro & freddo, & soppressato che sia, si lieui uia la soppressa, & si dee spruzzar con sal trito, assolate le forme, & fatto piu duro, si soppressi & calchi piu fortemente. Dopo alquanti giorni si ordinino su i graticci per modo che l'una non tocchi l'altra. Si riponga in luogo chiuso, & rimosso da li uenti, accioche stia tenero & grasso. I uitij del cascio son questi, cioè se egli è secco o foratchiato, la quale cosa auerrà, quando sarà poco premuto, o che riceuerà troppo sale, o se riarderà per lo caldo del Sole. Sono alcuni che quando fanno il cascio fresco, pestano i pinocchi freschi & mischiati col latte, il rappigliano; alcuni lo rappigliano col comino pesto & colato. Tu gli potrai dare ogni sapore che tu uorrai ag-

DI P. CRESCENTIO

giungnendoui quella cosa , della quale tu desideri che egli habbia il sapore.

Dell'intermità delle pecore, & della loro cura. Cap. LXXII.

NASCE alcuna uolta sotto la gola delle pecore il gosso per sonerchio d'humori che discendon dal capo & si fora quini la pelle, & n' esce a poco a poco un humor fatto quasi come acqua, & guariscono. Ingrossa anco loro la milza, & s'ensiano & questo auiene spesso del mese di Maggio, & d'Aprile per moltitudine di sangue uiscoso e grosso, onde spesso muoiono subitamente. Fa lor molto prò se nelle nari si mette uno steco di due dita, facendone uscire molto sangue; percioche alcune guariscono, & alcune nondimeno si muoiono. Hanno anco certi febbri le quali si posson conoscere & curar al modo che si disse nel trattato de Buoi. Possono anco uenire loro altre infermità, le quali san no conoscere & curare gli espertissimi pastori, i quali tutto il tempo della loro uita mettono nella guardia delle pecore, e studiano solamente in cotali cose.

Come si dee tener gli Agnelli, & quando si deon castrare. Cap. LXXIII.

QUANDO nascono gli agnelli, si dia loro il sale per spatio d'un mese ogni settimana, da indi innanzi in ogni tempo, ogni quindici giorni una uolta. Quando si rimuouono dalle madri, incontanente si tondano per

no per i pidocchi, & anco crescon meglio, & ciascuna settimana, si dia loro il sale, & intorno a Pasqua di Natale, si giungono cō le madri, & ciò dice Palladio fauellando de gli agnelli. Ma Varrone dice che quando le pecore cominciano a partorire, i pastori le mettono in quelle stalle che hanno ordinato in disparte per questo, & quiui dentro ponghino dinanzi al fuoco gli agnelli nati di fresco, & li tenghin dentro per spatio di due, o tre giorni infino a tanto che conoschino la madre, & si satollino del pasto. Appresso, quando le madri uanno alla pastura con la greggia, ritenghino gli agnelli, i quali poiche le pecore saranno rimenate la sera son nutriti di latte, & si metton di nuovo in disparte, accioche non siano calpestati dalle madri la notte. Questo medesimo fanno la mattina innanzi che le madri eschino alla pastura, accioche gli agnelli si facciano di latte spatio di dieci giorni. Et passato il detto tempo ficcano certi pali, & gli legano con alcuna cosa leggieri partiti l'un dall'altro, accioche correndo insieme tutto il giorno in quà & in là non si guastino le membra, & se l'agnello non andrà alla poppa della madre, ui si dee portare, & unger le sue labra di butiro, o di grasso di porco, & accostar le labbra al latte, & dopo pochi giorni gittare loro la ueccia molle innanzi, o la herba tenera prima che uenghino alla pastura, & anco quando saranno tornati; & in cotal modo si nutriscono infino a tanto che saranno di quattro mesi. In quel mezo non si mungino le loro madri, Quando gli Agnelli sono

rimossi & partiti dalle madri, si dee hauer diligenza che per desiderio non inuecchino, & però si deon morbidamente nutrire, & con buoni pasti, & guardarli dal freddo & dal caldo, et quando per dimenticanza del latte non desiderano la madre, allora si mettinò nella greggia con l'altro bestiame.

Dell'utilità de gli Agnelli, & delle Pecore.

Cap. LXXIII.

E' grande l'utilità delle pecore; perciocche della lor lana si fanno i vestimenti neccessari, & diletteuoli alla sanità, & alla uita dell'huomo: li quali quanto sono piu sottili, tanto sono migliori & di piu ualuta; Delle lor pelli co peli, si fanno le pelliccie, & i foderi de panni, che sono utili nel tempo del freddo. Delle cuoia pelate, si fanno calzamenti & carte. Il lor latte è conueneuole a usare in cibo, & assai salteuole; il quale quanto è piu fresco, tanto è migliore, & quanto è piu spesso, tanto è di maggior nutrimento. Et la sua acquosità, la quale è il siero, solue il uentre, & mena fuori la collora. Il cascio che se ne fa, è nutrimento del corpo humano, il quale quanto è piu fresco tanta è migliore, & quanto è piu uecchio, & piu duro, tanto è peggiore, & quello che è troppo salato, o troppo uiscoso, o che troppo si spezzi, non è buono, secondo che dice Rasis. Ma quello è buono, che tiene il mezo tra l'uno & l'altro. La carne della pecora non è di sapor diletteuole, & è troppo humida & sconueneuole, se non forse per i uillani,
auazzi

auetzzi a mangiarla, i quali si trauagliano in continue fatiche. La carne de gli agnelli, è assai conueniente allora che sia partito dal latte. Ma quella de Caproni, è ottima & nutritiua molto, se sarà d'uno anno, secondo A nicenna. Ma passata detta età, è peggiore & quanto piu inuecchia, tanto è peggiore e piu dura a smaltire. Le pelli, & le lane de gli agnelli sono ottime, & piu acconcie al coprimento del corpo delto huomo, che quelle delle pecore.

DELLE CAPRE.

Et de Becchi, & de Capretti, come si debbon eleggere, come tenere, & quanto tempo ltanno pregne, & della loro età, della sanità, & dell'utilità loro.

Cap. LXXV.

C O L V I che vuol ordinare la greggia delle capre conuien che nel suo elegger consideri prima l'età: cioè che apparecchi quella che possa far frutto, & figliare, & di queste apparecchi innanzi quella che fruttifichi piu lungamente: però è da sapere che la giouane è piu lodabil che la uecchia. Nella lor forma si dee guardare che sian ferme, grandi, & con corpo lieue, & che habbino il pelo spesso, & habbino sotto il mento due pendenti come mammelle, perche queste tali sono piu fertili, & piu fruttuose: & che habbian gran poppe, accioche ui sia molto & grasso latte. Si dee guardare anco che il Becco hab-

bia simiglianti pendacoli sotto il mento, e l'gorgoz-
 zuto lungo & la sua ceruice sia corta & piena, &
 gli orecchi piegati & graui, & che il suo capo sia pic-
 ciolo spesso, & con lungo pelo, & sia conueniente ad
 entrare alle capre innanzi a uno anno; percioche non
 dura oltre a sei anni. Delle capre quelle che partori-
 scono due uolte l'anno son miglior, & di questa cotale
 schiatta, si deon piu tosto eleggere i maschi per amet-
 tere alle Capre. Catone serue che a questo bestiame
 son migliori le stalle che guardano al leuamento del
 Sole di uerno, et che hanno il suolo di pietra, o di mat-
 tone, accioche sia meno humorosa & latosa. Si deon te-
 nere & pascere quasi al modo delle pecore. Ma questo
 bestiame ha questa proprieta, che si diletta piu di pa-
 scere in saluaticchi boschi, che ne prati; percioche stu-
 diosamente pasturano boschi saluaticchi, & ne luoghi
 cultiuati schiantano & rompono e rodono i piccioli
 arbuscelli, & pero da carpendo son dette capre. La on-
 de ne patti dell'affittagioni del podere, si suole fare
 conuentione. Che il lauoratore non lascia pasce-
 re la Capra su la possessione o campi. Dopo l'Autun-
 no i Beechi escono fuori di gregge; percioche quella che
 concepe dopo il quarto mese partorisce nel tempo del-
 la primauera e quando i capretti son di tempo di tre
 mesi, si sottomettono, e cominciano a esser nella greg-
 ge. Si crede che sia assai gran gregge, quando son fino
 a cinquecento; percioche le capre son lasciuue, & si di-
 spergono ma il contrario auuen delle pecore, le quali si
 ragunano, et s'amontano insieme in un luogo. A ogni

decina di capre basta un Becco. Non si deon serbare
oltre a otto anni, percioche da indi innanzi diuenta-
no sterili. Non sia nessuno che prometta che sian le ca-
pre sane; percioche elle non son già mai senza febbre,
come dice Varrone auiente anco spesse volte che rice-
uon piaghe ne corpi loro; percioche tra loro combatto-
no con le corna, & anco pascono in luoghi spinosi; le
quali si debbono curar nel modo che de caualli si disse
in più capitoli. L'utilità delle capre è spetialmente nel
le pelli, nel latte, & ne capretti, percioche delle loro
pelli si fa ottimo calzamento, & se ne cuopron le sel-
le de caualli. Il lor latte è molto, & ottimo al corpo
dell'huomo, & spetialmente non rappreso, & che hab-
bia poco del cascio. Et quel cascio che se ne fa, non è
tanto lodabile, quanto quel delle pecore. La loro car-
ne è troppo secca & dura a smaltire, & però è rea:
ma la carne de capretti è ottima, & spetialmente di
quelli che poppano, & delle lor pelli si fanno ottime
carte, & delicate.

DELLE SCROFE.

De Verri; & de Porci, quali si debbono elegge-
re, & come tenere, & quanto tempo stien
pregne, & della età, della sani-
& dell'utilità loro.

Cap. LXXVI.

I verri si deon elegger grandissimi e d'ampio corpo

Et siano innanzi tondi che lunghi, Et che habbino gran groppa, il griso corto, Et la cervice spessa di glandule, Et piu tosto d'un color che di piu, Et che si in lussuriosi, di tempo d'un anno, li quali insino al quarto anno si possono mettere alle Troie. Douemo elegger le Troie che habbiano i lor lati lunghi, Et grā uentre da potere sostenere il peso de figliuoli. In tutte l'altre cose debbono esser somiglianti a Verri. Ma nelle regioni fredde, si debbono sceglier di pelo spesso e nero, e nelle tēperate, si prendano di qualunq; pelo saranno. Si scelgono di buona schiatta, accioche partorischino molti porci. Questo bestiamē si puo hauere Et tenere in tutti i luoghi. Ma dimoran meglio ne campi paludosi che ne gli asciutti, Et spetialmente doue abunda selua d'arbori fruttuosi la qual, poi che saranno maturi i frutti, soccorra al mutamēto dell'anno, cioè nel tempo del uerno. Si nutricano spetialmente ne luoghi pieni di gramigna Et di canne, Et di radici di giunchi. Ma mancando nel tempo del uerno il mangiare, si danno lor le ghiande, le castagne, e simili cose, la faua, o l'orzo, o il grano, percioche queste cose non solamente ingrassano, ma danno diletteuol sapore alla carne. Nel tempo della state uogliono il pasto la mattina, Et innanzi che il caldo cominci si ricolgono. Et uanno luogo ombroso Et massimamente oue sia acqua, Et poi dopo il Meriggio, quando è allentato il caldo uāno alla pastura. Nel tempo del uerno non pascono, se prima non si distrugge la rugiada, e il ghiaccio. Le porche non si rinchiodano, comel'altre

greggi; ma faremo i porcili sotto il portico, ne quali si rinchiuda ciascuna Troia, le quali porcili sieno dalla parte di sopra scoperte, acciò che il pastore liberamente possa ueder il lor numero, & che spesso uolte aiutar & souenire a quelli che son calpestati dalle madri, cauandoli lor di sotto, & curi di rinchiuder con ciascuna Troia i suoi propri porcelli. Et ne dee nutrir più di otto porcelli, come dice Columella. Ma pare a Palladio che sei sian bastevoli; percio che auenga, che più ne possa nutrire, tuttauia spesso uolte uien per maggior numero che non è usata. Et Varro ne dice che la Troia può partorir tanti porci, quante poppe ch'ella ha, & se meno ne partorisce, dice non è a sufficiencia fruttuosa, & se più ne partorisce, dice ch'è marauiglia, fra le quali marauiglie, si scrine quella antichissima, cioè che la Troia d'Enea Lavinia partorì trenta porcelli bianchi in Lavinia. Si possono nutrire primieramente otto porcelli piccioli; ma cresciutile si leui la metà, percio che la madre non può dare loro sufficiente latte ne quelli che son generati si possono fortificare. I Verri che si deono mettere alle Troie, si deon due mesi innanzi metter da parte, & l'ottimo tempo di metterli alle Troie, è da Calen di Febraio infino a dodici di Marzo, & così auiene che partorisce la state; percio che quattro mesi stà preña, & partorisce quando la terra abbonda di pastura, & non si deon far coprire quelle che siano di manco tempo di uno anno. E meglio aspettar che siano di uenti mesi, acciò che

partorischino poi nel tempo di due anni. Quando hanno cominciato, si dice che partoriscono infino all'anno settimo, Et quando si congiungono, si uoltano uolentieri nel loto, il quale è il lor riposo, si come de gli huomini il lauarsi, Et quando tutte le Troie haueranno conceputo, i porcarispartiscan da capo i Verri, Et gli mettano da parte. Il Verro quando è d'otto mesi, comincia a entrar alla Troia, e ciò può fare infino a quattro anni da indi innanzi la sua uirtù torna a dietro, infino a tanto che perde la possibilità del coito. Il porco suol uenire a tanta grassezza che non può sostenere se medesimo stando ritto: onde si dice che in Lusitania s'uccise un porco che fu trouato di cinquecento settantacinque libbre; Et dalla cotenna all'osso, si trouò la carne un piè col lardo, Et tre dita, secondo che scrive Karrone. Aggiunge anco ch'egli uide in Arcadia una Troia, la quale per la molta grassezza non solamente non si poteua leuare, ma si trouò che uno Topo fece il nido in essa, Et figliò, Et partorì. La fecondità della Troia, si conosce in ciò, che quello che fa nel primo anno; non muta molto ne gli anni seguenti. I porcarilasciano i porci due mesi con le Troie; da indi innanzi quando possono pascere gli rimuouono. I porci nati nel uerno diuentano magri per lo freddo: et perche le madri gli schifano per lo poco latte, Et perche per lo poppare si mangiano le poppelle co' denti. L'anno loro è diuiso in due parti; percioche partoriscono due uolte l'anno, Et portano i figliuoli quattro mesi, Et due
gli nu-

gli nutriscono. Conuiensi far il porcile alto d'attorno tre piedi, & poco piu ampio di quella altezza sopra la terra, che quando ne uorrà uscir la pregnantenon si sconi. Il modo dell'altezza sia che il pastor possa ageuolmente guardare dentro che alcuno porcello non sia calpestato dalle madri, & accioche che egli ageuolmente possa purgar il porcile. Nel porcile dee esser l'uscio e al sogliar di sotto alto un piè & un palmo, accioche i porcelli non ne posino uscir fuori quando la Troia. Et anco dee il guardiano de porci per tutte le uolte che purga la stia metterui dentro la rena, o alcuna altra cosa che sugli l'humore. Et quando la Troia hauerà partorito dee prouedere di maggior quantità di cibo, per lo qual passa piu ageuolmètc hauer abbondanza di latte. Nelle quali stie si suol dar lor intorno due libbre d'orzo bagnato in acqua la mattina, et la sera, se non s'hauesse altra cosa che metter loro innanzi. Le Troie, si deon abbeuerar due uolte il giorno per cagion di latte. Quando i porcelli sono suezati dalla poppa s'il podere, & se il luogo il dà: si uol loro dare la uinaccia, & gli granelli dell' uue, & non si mettano fuori le madri dal primo giorno che fanno i porcelli, infin al decimo giorno, se non per abbeuerarle & passato che sarà il decimo giorno, si lascino uscir alla pastura in luogo prossimo alla uilla, accioche per lo spesso ritornamento possano nutrire i suoi porcelli; & poi che gli porcelli saranno cresciuti seguiranno la madre alla pastura, & poi quando egli ne saranno rimenati, si

di partino dalle madri, & pascano in disparte. Ancora dee il guardatore de porci auerzare le Troie sì che faccino ogni cosa al uerso della zampogna, accioche a quel suono uengano all'orzo sparso; percioche questo modo meno le partisce, e diuide che ponendolo in monticelli, e ageuolmente ne uengon piu a rodere, & però si dice che si ragunino con la zampogna, accioche dispersi in saluatico luogo non periscano. I Verri si castrano utilmente di tempo d'uno anno, & non deono esser di men tempo di sei mesi: laqual cosa fatta, mutano il nome, & di Verri, son detti Maiali. Della sanità de porci dirò una sola cosa per modo d'essempio. Cioè che se la Troia non puo dar latte a porci che poppano, si conuien dar loro il grano fritto, percioche crudo solue il loro uentre, o metter loro innanzi l'orzo bagnato infino a tanto che si facciano di tre mesi. Si crede che fra cento Troie bastino dieci Verri. L'utilità de porci è in ciò che primieramente la loro carne è conuenevole a usare in cibo fresco, & il loro lardo è ottimo per con dir tutti i cibi, & la loro sugna è buona per unger calzamenti, & conseruarli, & in molti unguenti da curare infermità. Se ne ha anco un'altra utilità, che messi nelle uigne innanzi che si apparecchino, a ciò & anco fatta la uendemmia, & per stirpar la gramigna, uaglian quasi tanto alla uigna, quanto il cauatore.

D E' C A N I.

Quali si debbono eleggere, & come tenere, & in che modo ammaestrarli, & dell'utilità loro. Cap. LXXVII.

I L Cane è guardiano di quel bestiame c'ha bisogno della sua compagnia per uia di difesa, fra le quali bestie sono massimamente le pecore & le capre, perciò ch' elle sogliono esser prese da lupi, contro a i quali ordiniamo i cani per difesa. Nella gregge de' porci sono alcuni che si difendono, si come i uerri, i maiali & le troie. Le generationi de' cani sono due, l'una è quella de' leurieri da aggiungere & da cacciar le lepri, l'altra per i pastori da guardar le pecore, de' quali io intendo di ragionare. A formargli a questo bisogna prima usarli in età conuenuevole, per cioche i cani giouani, & i uecchi, non fanno pro ne a lor medesimi ne alle pecore & le piu uolte son preda de' lupi. Deono anco esser belli nella faccia, & d'ampia grandezza, & con gli occhi neri o roscianti, & proportioneuoli di nari, & le lor labbra sian quasi roscianti, & che habbino il mento in dentro, del quale eschin fuori due denti, l'uno dalla parte destra, & l'altro dalla sinistra un poco maggiori che que di sopra, & che siano dritti anzi che torti, & che habbino i denti acuti, & coperti dal labbro, & che habbino i capi & gli orecchi grandi & piegati, & con le ceruici & col collo grosso, & le giunture de' me' bri lun-

ghe, & che habbino i pie grandi, & larghi, & le lor dita spartite, & i loro unghioni fran duri & piegati, & anco che il lor corpo sia pendente, & la lor schiena, ne scema ne chinata, o piegata, & il lor latrare sia graue, & con grande aprimento di gola & di color lionino. Le cagne deono essere piene di mammelle, & i capi delle mammelle uguali. Si dee anco guardare di nō comperare i cani da Beccai ne da i cacciatori, percioche i primi sono inutili a seguir le pecore, & i secondi se uedrāno la lepre, o il ceruo gli andranno piu tosto dietro ch'alle pecore, per la qual cosa de' cani che si cōprano da i pastori quello è migliore che è usato a seguir le pecore, & che non sarà auezzo ad alcuna cosa percioche il cane s'auezza agenolmente a ogni cosa. I cani si deon ben pascere di pane allora che son con la greggia, accioche per la fame uogliendo cercare del cibo non si partano della greggia. Nō si deon lasciar pascere la carne della pecora morta, accioche per lo sapore non sian meno astinenti da far danno alla gregge, ma si danno loro l'ossa ben trite et rotte, percioche per questo i lor denti diuentino piu saldi & piu forti per lo sapor delle midolle. Prendano il giorno il cibo doue pascono, & la sera nel luogo doue s'astallano. Le cagne sogliono star tre mesi pregne, & quando ne partoriscon molti, si conuengono eleggere quegli che tu uorrai tenere & gettar tutti gli altri, percioche quanti meno se ne lascia loro, tato piu nutricandoli diuētan migliori. Si mette anco loro alcuna cosa sotto per la qual stiano piu morbidamente,

& si

Et si nutriscono più ageuolmente. I catellini cominciano a uedere in uenti giorni, ne due primi mesi non si disgiungono dalla madre. Se ne menan molti in un luogo. Et gli ammetton a combattere accioche diuen-
tino più aspri. Et gli auezzano che si possin legare, prima con legami lenti accioche non si usino a roderli et poi gli castigano perche non ui si ausino. Alcuni gli ungono gli orecchi con noci greche trite nell'acqua et tra le dita accioche le mosche et le zecche non gli offendino, che se non si facessi diuenterobbono ulcerosi. Et accioche non sian feriti dalle bestie, si pongon loro collari di ferro con cuoio sotto morbido Et co' chioni confitti, accioche la durezza del ferro non nuoca al collo. Il numero de' cani si suol' apparecchiare secondo la moltitudine delle pecore. Ma nelle parti saluatiche rimosse dalle uille doue le bestie son ree, molti se ne richieggiono. Ma nel gregge di uilla due ne bastano, maschio Et femina, percioche son più continoui insieme Et l'una con l'altra diuenta più aspro, et accioche se uno inferma lo gregge non rimanga senza cane. Dei auezzar i cani la notte a ueggiare Et il di rinchiusi dentro a dormire.

DE' PASTORI.

Quanti & quali debbono essere, & in che maniera si deon gouernare. Cap LXXVIII.

IL PASTORI alle pecore di maggiore età, si conuengano d'età compiuta, alle minori bastano alcuna uolta i fanciulli. Inoltre a quelle ch'usan ne

colli si richieggion piu fermi, che a quelle che si ritornano la sera a casa per le uille. Bisogna adunque che nelle pasture de' monti uadano i giouani & che sieno armati, poi ch' i fanciulli & le fanciulle non son buone a pascere, se non nelle uille. Il dì deon pascere le greggi insieme comunemente, ma la notte uederle et contarle tutte. Tutti debbono star sotto un maestro et questi dee esser di piu tempo de gli altri & piu prati co, al quale tutti gli altri debbono ubbidire. Ma egli dee però soprauāzar gli altri d' età per così fatto modo che egli nō tema le fatiche per la uecchiezza, perētoche ne i fanciulli ne i uecchi non possono ageuolmente sostener l' asprezza & la salita de' monti, la qual cosa bisogna che coloro sostengano i quali seguitano le greggi & massimamente armentini o capri ni, a quali si conuengon per pastura le selue & i dirupi. Gli huomini si deono elegger che sien fermi & ueloci, agili, & di spedite membra, i quali possino seguir non solamente il gregge, ma difenderlo dalle bestie et da i ladri, che possino portar il peso che essi hanno tolto a portare, che possin correre, che possin combattere, le quali tutte cose non si possono così ageuolmente far per ogniuno. Bisogna che'l maestro prouegga che lo seguitino tutti gli stromenti che son necessari alle pecore & a' Pastori, massimamente per lo uiuer de' gli huomini, & per medicar la greggia. Alla qual cosa fare, alcune hanno giumente da basto altri caualli, altri muli o asini; o ueramente qualch' altra cosa che porta addosso, che tutte son buone & ri-

mangon

mangon sempre nel podere. Et ageuolmente si fa conserua nella uilla di quelle cose che non necessarie a' Pastori. Ma a quegli che pascolano ne' boschi et nelle selue, bisogna aggiugner le donne che seguitino il gregge, & che faccino da mangiare a' Pastori, et che gli gouernino, accioche essi sien piu solleciti. Il maestro delle pecore nō sarà buono senza lettere, percioche senza esse non potrà far le ragioni del suo Signore, ne altro che bene stia. Il numero de' Pastori dee esser secondo la moltitudine delle pecore, & secondo la lor generatione, & la diuersità de' luoghi della pastura, & i uenditori de gli agnelli, & i facitori del cascio, & non maggior o minore si che ui sia chi possa ageuolmente et comodamente far tutte le cose che ui bisognano.

DEL LEPRAIO.

Et delle Lepri, & di tutti gli altri animali saluatici da rinchiudere. Cap. LXXIX.

IL Lepraio è un luogo chiuso nel qual si rinchiudono le Lepri, i Caprinoli, i Cerui, i Porci saluatici i Conigli, & tutti gli altri animali non rapaci, ma saluatici. Et si chiamaua da gli antichi lepraio, percioche ui si chiudeuano spetialmente le lepri, ma la custodia, il crescimento, & il mangiar di questi tali è cosa conosciuta da ogni uno, & però si dee breuemente trattare. Facciafi adunque il ferraglio di legname o d'altra materia, picciola o grãde, secondo il de-

siderio o la possibilità del padrone, ma così alto & così ben composto che Lupo, ne altra bestia non ui possa entrare, ne salir di sopra. Bisogna anco che ui stien luoghi da nascondersi tra le herbe e i uirgulti, oue le lepri possino qualche uolta fuggire, & arbori co' rami larghi i quali le difendino dall'Aquile. Questa luogo, mettendoui tu poche lepri maschi & femine, si compierà in pochi dì, tanta è la fecondità di questo animale. Percioche spesso uolte quando hanno partorito di nuouo, si truoua che hanno altri figliuoli in corpo. La onde chi uol conoscere il maschio dalla femina come dice Arcadio, dee guardar il buco della natura della lepre, percioche si truoua ch' il maschio ha un buco, & la femina due, se si guarda sottilmente & con diligenza. Ma le generationi delle lepri son tre, una d'Italia bassa de' piè dinanzi, et alta di dietro col dosso bigio, col uentre bianco & con gli orecchi lunghi, la qual lepre si dice che poi ch'è pregna, concepe da capo. Nella Lombardia & nella Macedonia son grandi nella Spagna & nell'Italia mezzane. Inoltre se ne trouano nella Francia d'una altra generation tutte bianche. La terza sorte è di quelle che nascono nella Spagna, nella Prouenza, & nelle parti della Lombardia, & de' luoghi circonnicini somiglianti alle nostre per una parte, ma piu picciole, chiamate Conigli. Si chiama Lepre; percioche camina col piè leue. I Conigli son così chiamati; percioche fanno buchi sotto terra ne' campi, ne' prati, nelle uigne, & ne' boschi per nascondersi, i quali latinamente si dicono *Cuniculi*.

niculi. Non è dubbio alcuno che nel Lepraio possono star anco i porci saluatici, i capriuoli, & i cerui. Recita Varrone, ch'essendo in un certo luogo chiamato il Campo Laurentio, nel quale era una loggia in luogo rileuato, oue si cenaua, uide maestreuolmète far questo effetto (perciòche u'era di sopra una selua di cinquanta bifolche di terra) che fu chiamato uno, il qual uenne con la stola, & con una cetera, & essendogli comandato che douesse tantare, cominciò a soffiare nella sampogna & incontanente fu circondato con tutti quegli che u' erano a udire da tanta moltitudine di cerui, di porci & d'animali che gli parue una bellissima cosa da uedere. L'utilità del Lepraio è grandissima. & il piacere è infinito, perciòche di pochi animali rinchiusi se ne hanno molti in breue tempo, le carni de quali si confanno a uso di cibo, & si possono hauer facilmente. Le pelli son buone per le uestimenta & per far le coreggie.

DELLE PESCHIERE.

Et de' pesci da metterui dentro. Cap. LXXX.

COLO RO che desiderano di hauer peschiere, deon prima elegger luogo conuenevole nel qual non manchi mai acqua in alcun tempo, perciòche altrimenti non posson durare. Ma delle peschiere alcune son picciole, alcune grandi, & alcune mezzane. Et di mouno, alcune sono di fonti, & alcune di stagni, alcune marine, & alcune di fiumi. Se le

peschiere son picciole, si guernischino di chiusure o di
 legne, o di uimini o di pietre, accioche non ui possa en-
 trar dentro o Lontra o altro animal nociuo, & ui si
 tendino di sopra o funi o uiti, con le quali si faccia pau-
 ra a gli uccelli rapaci. Et in quelle si ponghino i pe-
 sci conuenevoli a quell'acque, & di quegli che si tro-
 uano in quelle parti. Percioch'alcuni stanno piu uo-
 lentieri nell'acque delle fonti o de' fiumi, & alcuni in
 quelle de' gli stagni & de' laghi, & alcuni altri sono
 che si diletano dell'acqua marina. E la peschiera pic-
 ciola sia profonda tanto, quanto piu la potran fare i
 cauatori. Ma se l'acqua sarà di fontana o di fiumi, ui
 potranno uiuer dentro agiatamente pesci di quella
 maniera che sono in Lombardia come Cauedini, Scar-
doni, Barbi, & certi altri piccioli pesci & forse le Tru-
te, ma se l'acqua sarà di stagno o di lago con loto, ui
 staranno meglio le Tinche, le quali si diletta del fan-
 go come i porci, & l'anguille uiscose, & tutti gli altri
 pesci piccioli, pur che l'acqua non sia corrotta, ma i
 Lucci nõ si deon porre nella peschiera che sia piccio-
 la, percioche diuorano molti altri pesci ancora ch'essi
 mangino uolentieri le rane che son nemiche de' pesci
 piccioli, ma possono star comodamente nelle peschiere
 grandi. Ma se l'acqua sarà marina, ui potranno star
 dentro tutte le sorti di pesci di mare. Ma se tu uor-
 rai bauer peschiera grande si conuien farla di gran
 lago o di stagno, nella qual fiano ragunate molte ac-
 que di neue o di fiumi o di poue in quella discorrenti,
 o uero acqua marina come auien in piu luoghi. Et se
 l'acqua

se l'acqua di lago o di stagno esce per alcun luogo, si rinchiuda sì che s'impedisca l'uscimento de' pesci & non l'uscita dell'acqua, ma se sarà d'acqua dolce si potranno in quella porre & serbare ogni generationi di pesci così grandi come piccoli in cotali acque uiuenti. Sono anco alcuni pesci marini i quali uenendo a tale acque se ne diletmano, & questi cotali ui si posson similmente mettere. Ma se sarà d'acqua marina ui si debbono mettere tutte le generationi di pesci marini, se sarà molto profonda, se non fuși già pesce grande come la Balena, che non si puo chiuder in nessun luogo se non in pelago di mare. Ma se la peschiera sarà di mezzana grandezza, ui si posson mettere di quelli che nella predetta son detti. La utilità della peschiera è grande, percioche di pochi pesci rinchiusi in breuissimo tēpo se n'hanno molti, & se ne posson uender & hauere molti a uso di mangiare.

DE' PAVONI. Cap. LXXXI.

COMPIUTO il trattato de gli animali & de' pesci hora è da dire di quelli di due piedi, & di di tutti gli altri uolatili, & prima de' Pavoni, percioche per la lor bellezza son più nobili che tutti gli altri. A nutrir questi è ageuole come disse Palladio se non si teme de' ladroni o d'animali nocui, i quali per i cāpi spesse uolte discorrendo si pascono e menano i polli loro et la sera salgono sopra altissimi arbori. Si dee hauer cura che le femine che giacciono per i campi la notte, non sien mangiate dalle Volpi. Oltre
Piet. Crc. r y

a ciò a un maschio bastano cinque femine, la qual cosa è da offeruar come dice Varrone, se tu hai l'occhio al frutto, perciocche allora deono esser meno i maschi che le femine, ma se tu uuoi diletatione è piu bello il maschio che la femina. I maschi perseguitano l'uoua, & i figliuoli suoi si come stranieri, prima che nasca lor la cresta o insegna alcuna. Si cominciano a scaldar a' tredici di Febraio. Per la faua leggermente arrostita si comouono a libidine se si dà loro ogni quinto di tepida. Il maschio mostra desiderio d'usar con la femina quando uolge sopra di se correndo la bellezza della coda con stridore. Se si ponghino l'oua de' paueri alle galline scusa le madri dal couare. Fanno tre uolte l'anno il parto, il primo è di cinque uoua, il secondo di quattro, il terzo di tre o di due. Ma a porle alle galline si uuol hauer la gallina apparecchiata al primo crescere di Luna la qual habbia sotto noue uoua in noue dì, cinque di pauerone, & il restante della sua generatione, & il decimo dì si leuino uia tutte le uoue delle galline, & ui se ne ponghino altrettante fresche di gallina, accioche compiuti trenta dì, si possino aprir con l'uoua de' paueri, et l'uoua del pauerone che son sotto alla gallina si riuolghino sozzesopra spesso con mano, segnando l'uoua dall'una parte sì che non falli, perciocche altrimenti non potrebbe a pena farle, & ti conuiene elegger le maggior galline, perciocche tu potrai sotto alle minori meno uoua. Il nido si dee far loro sotto il tetto et leuato da terra accioche non ui possa andar serpente o bestia come dice Varrone. Il

luogo uouole esser netto & aperto et che il lor pastore spesso lo netti dallo sterco con un badile. Poi che saranno nati se tu uorrai ridur i polli di molte sotto una pauona basterāno quindici a una sola. I primi di darai lor farina d'orzo bagnata cō uino ouero poltiglia fatta di farina et fredda. Poi si dia loro porro minuzzato trito, o cascio fresco che sia ben spremuto, perciocche il siero nuoce lor molto. Si danno anco loro grilli leuati loro i piedi, & così son da pascere infino a un mese, & poi potrai lor dare orzo solennemente. Ma passati i trētacinque di poi che son nati gli potrai metter ne' cāpi sicuramente accompagnati dalla lor nutrice, la cui uoce gli richiama a casa. Si ripara alla pipita & alla crudità in quel modo che si cura la gallina, perciocche allora è pericol grāde quando cominciano a producer la cresta, perciocche hanno infermità come i fanciulli quando mettono i dēti. L'utilità loro è questa che le lor carni sono assai buone, ma son dure a smaltire. Le penne son bellissime, & però son conuenevoli alle fanciulle p ghirlande & per altri ornamenti.

DE' FAGGIANI. Cap. LXXXII.

DEESI nel nutrir i Fagiani offeruar questo, che si apparecchino i giouani per figliare, cioè quegli che nacquero l'anno innanzi, perciocche i uecchi non possono esser fecondi. Vadino alla femina di Marzo o d'Aprile, & a due femine basta un sol maschio. Fanno una uolta l'anno, & si pongono quasi uenti noua per parto. Si producon meglio dalle galline,

sì che una nutrice sola cuopra quindici uoua di Fagiano, & l'altre cinque sien di gallina. Nel por l'uoua sotto, si offerui la Luna e i giorni che si son detti ne gli altri. Nel uentesimo giorno nascono i polli, & si spargono con uino, & quindici dì si pascono leggiermente d'orzo & di farro. Da indi in là, darai loro formento, grilli, & uoua di formiche, & si guardino dall'acqua accioche non uenga lor la pipita, & se haranno pipita frega loro spesso il becco con aglio trito con pece liquida, o licuagliele come si fa alle galline. Le sue carni son perfette.

DELL' OCHE.

Cap. LXXXIII.

DESIDERA l'Oca l'acqua & l'herba, & senza questo la fanno male. È inimica de' luoghi culti, per cioche offende i semi col morso & gli imbratta con lo sterco. Ne dà le piume le quali noi cauiamo loro nell'autunno & nella primauera. A un maschio solo bastano tre femine. Se non ui son fiumi si faccia una laguna, & se la herba non basta, seminiamo trifoglio, siengreco, & lattughe saluatiche. Le bianche son piu feconde; le uarie & bigie meno, per cioche di saluatiche diuennero domestiche. Cominciano a couar del mese di Marzo fino al Solstitio estiuale. Bastano a una oca intorno a quindici uoua. Couano trenta dì, nondimeno è meglio che tu ponga lor sotto uoua di gallina, per cioche ne partoriscon piu. Come son nate si conduchino all'aia per cioche facendo questo una uolta sola, terranno poi sempre quello stil medesimo.

Ma

Ma se tu porrai l'uona dell'oca sotto la gallina, mettiui ortica sotto accioche non si faccia danno all'uona. Ne primi dieci di si deon pascere in casa con seme di papauero, & poi le potremo condur fuori oue non sieno ortiche, percioche esse temono le sue punture, & specialmente ne' prati, nelle piscine, & ne' paludi. Si faccino le stie sopra terra, nelle quali non si metton piu di uenti Paperi, et si prouegga che la stia sia senza humido, & che habbiano il letto di paglia o di qualch'altra cosa, & che non ui possano andar Donnole, ne altre bestiuole che nocciono come dice Varrone. S'ingrassan bene in quattro mesi, percioche s'ingrassano meglio essendo giouani. Si dee dar loro della Farinata tre uolte il di. Vanno uagando assai dilungi, & però non si dia loro tanta libertà. Si chiugghino in luogo oscuro & caldo, perche a questo modo anco le maggiori ingrassano in due mesi, e i piccioli spesse uolte s'ingrassano in trenta di, ma sarà meglio se si darà lor miglio quanto uorranno. Si puo dar loro a mangiare ogni legume dallo orobo in fuori. Son rapite da' Lupi & aalle Volpi, & però bisogna guardarle. L'utilità loro è, che molto sono amate le carni de' Paperi se son grassi & che non passino quattro mesi. Le lor penne morbide son buone per i letti, & le dure seruono a gli Scrittori, & se ne fanno saette.

DELL'ANITRE. Cap. LXXXIIII.

L'ANITRE son della natura delle oche, &

richieggono la pastura in quel medesimo modo, & quasi in quel medesimo modo si nutriscono. Pascono uolentieri la herba anitrina che nasce nella superficie dell'acqua nel tempo della adustione del sol & mangiano uolentieri & tranghiottiscono ogni animale che ua col corpo per terra, come serpi, & lombri-
chi, lucertole, & simili. L'utilità è nelle penne & nella carne & ne' lor polli a uso di cibo, ma sono indigestibili & uiscosi.

Delle galline, & de' galli, & de' pulcini, & come si debbono tenere. Cap. LXXXV.

C O L V I che uuol perfette galline, dee elegger le seconde che spesse uolte son quelle di piuma rossa et le nere con le dita dispari, & con grossi capi, & con cresta leuata & ampia. Le queste in uerità, a parto son migliori. Le galline biache si schisin al tutto. I galli uogliono essere nerboruti con rosseggiate cresta, & con corto becco, et acuto, et grosso, cō occhi neri, co la pēna del collo rossa, & di colore uario o dorato, cō femori pelosi, con gambe & unghie lunghe, con grandi & con spesse penne, spesso gridanti & battaglieri, & in battaglia pertinaci, & non solamente non temino gli animali che nucono alle galline, ma ancora uadi no contra loro. Se tu uorrai nutrirne dugento bisogna bauer un luogo chiuso nel qual sien cōgiunte due gabbie uolte uerso l'Oriente, & siano di lunghezza di dieci piedi, & di larghezza, & di altezza poco meno. Ciascuna habbia una finestra di tre piè l'una, un
piè

più alta, fatte rare di uimini, si che dien lume, & che per quelle non possa entrar nulla che nuoca loro. Tra quelle, sia uno uscio per lo quale possa entrar il gallinaio che le cura. Nelle gabbie sien messe spesse perti che si che le possano sostener tutte. All'incontro d'ogni pertica sia un letto nel pariete. Dinanzi ui sia un serraglio, nel quale elle possino stare il giorno & riuolgersi nella poluere. I detti letti sian tagliati nelle dette parieti o fermamente confitti, percioche il mouimento nuoce quando elle couano, & ne' nidi si metta paglia quando uogliono partorire & quādo haran partorito, metterai strame nuouo accioche le pulci, et l'altre cose che soglion nascere le quali non le lasciano riposare uadano uia, percioche le consumano, per la qual cosa l'oua o si maturano disegualmente o si corrompono. Alcuni dicono che elle non posson couar piu di uenticinque uoua, ancora ch'elle per la fecondità loro ne partorischin molte, ma Palladio, & le donne nostre nō metton sotto la chioecia piu che 17, uoua o 19. Nondimeno si dice ch'in certe parti del mondo si truouano huomini che scaldano il forno cosi temperatamēte che il suo caldo è uguale a quello della gallina che coua, & in un forno mettono moltitudine di penne picciole, & delle uoua, & che dopo uenti giorni nascono i pulcini et escon fuori. L'ottimo parto si è dall'Equinotio uernale fin' a quel dell'Autūno et quelle che ināzi o poi son nate nō son da sopporre, e quelle che tu sopporrai, soppolle piu tosto a gallina vecchia ch'a pollastra, e che nō habbia il becco et l'uglie

acute, percioche le pollastre son meglio da far l'uoua da porre o per ouar che per couare & son meglio che non son le uecchie. Ma ottime al parto son quelle che sono d'un anno o di due. Quelle da couare si debbono rinchiuder sì che il dì & la notte couino, fuor che la mattina & a uespro quando si dà lor da beccare & da bere. Et conuiensi ch'il curator uada alquanti dì interposti & riuolga l'uoua sì che si scaldino ugualmente. A uoler conoscer l'oua piene dall'altre quando le uieni a porre, bisogna dimenarle nella acqua; percioche le piene uanno a fondo, & le sceme nuotano a galla. Et anco a sperarle; quelle che tralucono son uote, quelle che non tralucono son piene. Et è da sapere che l'uoua lunghe & acute son maschi, & le rotonde son femine. Al por dell'uoua si uole offeruar che siano di numero impari, & che l'uoua che si pongono habbian seme di gallo. S'il gouernator delle galline uorrà uedere se l'uoua hanno il seme dentro de' polli potrà sperarle, & trouadone qualch'un chiaro potrà gettarlo uia, mettendouene un'altro in quel cambio. Et nati che saranno, si dee torli da ciascun nido tanti per nido, & sottoporli a quella chioccia che ne ha pochi & quell'uoua ch'ella harà sottoporle all'altre che ne hanno meno di trenta, et non si dee passar piu oltre; come dice Varrone. Ne' primi quindici giorni bisogna metter lor sotto della poluere, accioche non si faccino mal al becco, & è lor conuenue uole il miglio, & il loglio, & le minute granella del formento. Ma le pasture delle galline, e delle quali es

se massimamente si diletmano, sono i uermini, il grano & quasi ogni generation di biada, & si dee lor dare spetialmente il loglio che si conuien loro, & è nimico a gli huomini. Le uinaccie le fanno sterili, e per lorzo mezo cotto spesso partoriscono, & rendon l'uoua piu grosse, come dice Palladio. I polli piccioli son da porre al Sole sul letame, accioche ui si riuolghino, & in questo modo crescono meglio. Quando haranno la penna saran buoni da auerzare a seguire una o due galline, accioche l'altre si allieueno piu tosto per partorire che per nutrire altri. Bisogna che elle comincino a couar a nuoua Luna, percioche quelle che si pongono prima non riescono; & si couano forse uenti di. Intorno al luogo oue stanno le galline, si dee abbruciare corno di ceruo, accioche non ui uadano le Serpi, le quali si muouono per quello odore. Molte anco patiscono assai per le Volpi, & per certi altri animali nocui, & però in quegli luoghi oue esse stanno bisogna estirpar ogni cosa, accioche le Volpi non ui si possino ascondere. La notte si mettin in luogo chiuso, ne si lasci ch'elle si stiano fuori. Si dice che la Volpe cerca che le galline la uegghino quantunque elle sieno in luogo alto, accioche ueggendogli occhi suoi ardenti quasi come faccelle, & la coda che quasi come uno bastone li miaccia, impaurite caggino in terra; onde ella le possa rapire. Sono anco appostate da Nibbi, & da altri uccelli rapaci, & massimamente dalle Aquile, contra le quali si tendono funi, o uiti, o uitealbe sopra gli luoghi oue

DI T. CRESCENTIO

elle dimorano il giorno . Si prendino anco le Vol-
 pi con tagliuole & con altri ingegni , & gli Nibbi
 con le reti , col uisebio , o co' lacci . Suol naster lo-
 ro la pipita , la quale è una pellicina bianca che uiene
 intorno alla cima della lingua . Questa si lieua uia
leggermente con l'unghie , & poi si mette sul luogo
tenere , & s'unge il male con aglio trito . Se le mette
 anco al gozzo aglio trito con olio . Gioua anco la
 strafizaca , messa spesso nel lormangiare . Se man-
 giano lupini amari , fanno nascere ne gli occhi loro le
 granella che l'acciecano , come dice Palladio , se non si
 lieuan leggermente con uno ago , aprendo la pelli-
cina . Afferma che s'ungono poi di fuori con sugo di
 porcellana , & con latte di donna , o con sale armo-
 niaco mescolato con comino & con mele . Sono anco
 molestate da pidocchi , & massimamente quando co-
 nano ; contra a quali uale il sugo della strafizaca
con uino , & con acqua di lupini amari , s'essi pene-
 trano dentro delle penne . L'utilità delle galline è ,
 che di quelle nascono l'uoua , le quali nutriscono poi
 molto i corpi humani e subitamente , le quali usiamo
 di mangiare in molti cibi , le quali si posson ferbare
 lungamente , se si fregano con sat minuto , o se stanno
 nella salamuoià per tre hore , & poi si lauino , & si ri-
 ponghino , o nella crusca , o nella paglia , o se si terrāno
 sempre nella salamuoià come alcuni dicono . Nasco-
 no anco di loro polli , i quali essendo giouani son per-
 fettissimi per mangiare . Et se si castrano diuentan
 Capponi , i quali si ingrassano meglio di tutti gli altri
 polli ,

polli, & son di nutrimento lodenole. La carne delle galline è anco buona se sono giouani & grasse. Et le lor penne son buone da far coltrici.

DELLE COLOMBAIE,

& come si debbon fare. Cap. LXXXVI.

LE COLOMBAIE si posson fare in due modi: o sopra colonne con parieti di legname, di muro, o di pietre attorniate o uero sopra torri murate di grosso muro, & ciascuna puo haucr nidi o fori di nidi. Ma meglio è Torre di muro che di legname, & meglio è che i nidi si eno dentro che fuori: percioche se harà i nidi di fuori la colombaia si perde, la quale è di grande utilità, & gli colombi sono ageuolmente rapiti da gli uccelli rapaci. Si faccia adunque una Torre di pietra larga, o stretta secondo la uolontà del padrone & il potere, non molto alta, con le mura lisce, & biancheggiate bene di calcina bianca con finistrele o buchi piccioli da tutte quattro le parti, i quali bastino solamente all'entrare, e all'usir de colombi, sotto le quali sia un circuito di pietre che soprauanzi intorno. Il qual impedisca il salimento delle donole & delle altre fiere nociue. Sopra il tetto habbia una finestra, per la qual entrino i colombi & escano; percioche i colombi uolentieri dimorano sopra il tetto. Sia la finestra sportellata di pietra o di legno, accioche i rapaci uccelli non ui possino entrare. I nidi si formino dentro, i quali alcun fanno diritti et meza

DI T. CRESCENTIO

namente stretti alcuni gli fanno corti, nascondendo le colombe che couano; alcuni fanno le finestre larghe & uno poco concaue o lunghe, & appiccano piu ceste picciole intorno alle parieti & al tetto, & affermano che in quelle le colombe couano piu uolentieri: ma per sperimento ho imparato che alcune colombe piu uolentieri couano in muro che in cestelle; & alcune fanno il contrario: & alcune piu uolentieri couano in aperto, che in qualunque luogo, & sopra qualunque cosa con nido, o senza nido, & alcune piu uolentieri fanno in occulto, & però non è inutile fare come io penso, che nella colombaia sieno nidi d'ogni generationi, accioche si sodisfaccia a diuersi affetti delle colombe, auenga che quelle che sono nel muro si nettano da sterco e da pidocchi piu ageuolmente, la qual cosa si conuiene spesso fare; percioche essi quando crescono offendono le colombe che couano. E' ancora ottimo, che nelle colombaie si ponghino traui in piu parti & massimamente intorno, & altri assai, sopra i quali al tempo delle pioni & delle neui, & al tempo del superchio caldo, le colombe si possino riposare in gran quantità, & cosi non si partiranno ageuolmente dal luogo proprio. Mondisi anco spesso il luogo, & sia da ogni parte bello: percioche dimorano piu uolentieri in bella casa, si come gli huomini. Et nota che ogni paio uole hauer due o tre nidi almeno, auenga che alcuna uolta moltiplicano intanto che riempino ogni nido; & il palco, & le traui, & tutti i luoghi.

In che

In che modo si debbon fornir la prima uolta
le Colombaie. Cap. LXXXVII.

NELLE Colombaie nuoue non si deon porre glⁱ
colombi uecchi, percioche si partono & ritornano a
lor propri luoghi, ma ui si mettinio giouani quando
hanno compiute le penne, o quasi compiute. Di quel-
li che ui si mettono i sassaiuoli son migliori, & do-
po questi i tigrani, cosi chiamati dal uolgo per ua-
rietà de colori delle loro penne: percioche questi tali
si uede che duran meglio nelle colombaie che tutti gli
altri. Ma i bianchi si lasciano star in tutto; per-
cioche non possono durare lungamente conciosia che
son ueduti troppo dalla lunga da gli animali rapaci.
Et quanto piu ui se ne mettono nel principio, tanto
piu tosto si compie il luogo. Si debbono mettere spe-
tialmente del mese d'Agosto, & di Settembre, &
anco di Luglio, percioche allora trouaranno me-
glio da mangiar per gli campi uicini, onde non si di-
lungano molte dalle colombaie, & non si perdono.
Et non si deon porre di Marzo, d'Aprile, & di Mag-
gio per le ragioni incontrario. Si tenghino chiusi,
almeno per quindici dì, sì che non possino uscir, & se
si terranno chiusi uno mese sarà meglio: percioche sa-
ranno piu grassi, & piu pratici a ritornare, concio-
sia che ne' primi quindici dì diuentano magri, perche
non fanno bene beccare. Et stando rinchiusi, si
dia loro da mangiare nella colombaia buoni cibi, &
buona acqua in abbondanza. Passati i predetti gior-

DI P. CRESCENTIO

ni s'apra loro in tempo, o nuuoloso, o sereno ; ma sarà meglio; se sarà piouso percioche allora escono & ritornano incontante, & non uolano così in un tratto dalla lunga.

Come si debbono tenere gli Colombi,
accioche dimorino piu uolentieri , & fruttifichino bene.

Cap. LXXXVIII.

QUELLI che nascono nella colombaia , o che ni si mettono piccioli , non si partono di quella ageuolmente ; ma uanno alcuna uolta ad altre colombaie , nelle quali trouano esca quando non se ne dà lor nella loro , o che non ne trouano ne campi ; & quasi tutti poi che non hanno bisogno di esca si tornano alla sua , & a questo modo ual piu la sua bella , & buona , se nel tempo quando non trouano esca copiosamente se ne dia loro ; la quale cosa è quando le neui , o uero il ghiaccio è sopra la terra , & del mese di Maggio , & d' Aprile arati gli stoppioni , non si partono : ma fanno molti figliuoli . Il cibo a loro conueniente è faua , grano , ueccia , saggina , panico , & ogni altro granello lo quale prendano uolentieri . A cento paia di Colombi , si dia l'ottaua parte d'una corba di grano ogni dì , & il doppio quando non trouano cosa alcuna per loro . Si dia loro anco il beueraggio nella colombaia a sufficiencia & diasene loro quando non hanno acqua se non molto da lungi , o che per lo grande caldo , o grande

grande ghiaccio non ne possano trouare ; o uero se ne ponga in qualche uaso , o luogo presso alla colombaia , alla qual possino scendere, & però è quasi loro necessario che siano appresso luogo doue discorra acqua oue possino quini, & bere, et lauarsi. Questi ucelli sono mondissimi, si come dice Varrone. E' buono che si dia loro d'ogni granella, si come grano, fana minuta, cicerchia, ueccia, rubiglia, saggina, orzo, & spelta, l'oglio, panico, & miglio, accioche si uegga quel che piu uolentieri appetiscono ; e quello spetialmente si dia loro, accioche piu desiderosamente iui dimorino, & meglio figlino. Palladio dice che piu spesso figliano se si dà loro orzo arrostito, o rubiglia, o fana, & dice anco che non appetiscono niente se non la stete, nella qual molto ingrassano, & prendino sempre panico, o miglio macerato in mulsà, & la mulsà è acqua melata, nella quale qualunque granella saranno immolate, & date loro, non si partono, ma ui menano de gli altri, come da molti s'afferma. Altri sono che dicono che non si dà loro la mattina, ne il dì tale esca, accioche il dì procurino d'andare a bezzicar altroue ; ma diasì loro a uespro, & quello che non trouan di fuori, trouin dentro percioche s'ella si desì lor la mattina, non procurerebbono andare al tronde ; ma al tempo delle neni, si dec loro dare la mattina, acioche egli non se ne vadano in luoghi oue possono essere presi, poi che altroue non se ne puo trouare.

Dell'officio del guardiano de' Colombi.

Cap. LXXXIX,

IL Guardiano de colombi, dee mondar spesso il luogo loro, & riporre il letame, il quale è ottimo per l'agricoltura, & se ne trouerà alcun ferito lo curi, & se qualche uno che sia morto lo getti uia. Inoltre se ne saranno alcuni troppo fieri & fastidiosi, sì che offendino gli altri, gli rimuoua di quel luogo, & gli metta separati da gli altri. Se ui seranno piccioni gli uenda, & dia lor da bere, & da mangiare a bastanza. Coloro che ingrassano li colombi per uenderli gli spartono da gli altri quando hanno la piuma, & danno lor da mangiare pan bianco immollato, ogni dì di uerno due uolte, & di state tre, cioè la mattina, a mezzo dì, & la sera. Et lasciano ne' nidi quegli che hanno le penne piu grandi, & rompono loro le gambe, & gli lasciano da ingrassare alle madri; o che cauano loro le penne d'una ala percioche quegli che si gouernano a questo modo, si ingrassano piu tosto che gli altri, come dice Varrone. Gli deono anco di nuouo nettar & guardare d'ogni nocimento; percioche sono offesi, & presi dallo sparuiere, dal Nibbio dal Falcone, & da certi animali rapaci, i quali egli potrà occidere con due uirgulti inue scati fitti in terra; fra quali ui si ponga qualche uccello legato, percioche a questo modo gli potrà ingannare. Et dice Palladio che i colombi saran sicuri dalle donnole, se si geterà fra lor uecchio sparto, col quale si calzano

calzano gli animali. Dice anco che sia bene appiccar in piu luoghi della colombaia rami di ruta nimica de gli animali. Sono anco offesi dalle fuine, dalle nottole. & da' molti altri animali che uiuono di rapina, contra tutti i quali il guardiano dee chiuder la porta & le finestre, & tutti i luoghi, accioche nō ui possino entrare, & farui scase all'intorno eminenti, accioche nō ui possa per lo muro passar cosa alcuna. Inoltre sono offesi da gli uccelli rapaci tanto di di, quāto di notte, contra iquali il guardiano dee chiuder le finestre. Et se l'animale ui fosse entrato, & ch' il guardiano sentisse lo strepito de' colombi, ui entri audacemente con un lume, & prenda l'animale, & l'ammazzi, & non si dia noia se ben i colombi escon fuori. Et prenda & uccida gli uccelli dal di col uischio, o con reti piccione. Et apra la finestra di sotto il tetto, che i colombi possino uscire, & entrare. & non gli uccelli rapaci, i quali entrano solamente con l'ali aperte. Oltre a ciò i piccioni sono spesso molestati da i pidocchi, i quali il guardiano dee cercare & getti uia il nido, & ue ne metta un' altro di nuouo. Nascono anco intorno a loro occhi uaruoie che gli acciecano, & massimamente del mese di Agosto, i quali si debbon uendere o mangiare, non essendo infermi in altro luogo che nel capo. Oltre a ciò si partono anco qualche uolta: percioche o non hāno da mangiare, & a questo si rimedi col darne loro, o perche son troppo molestati da gli animali rapaci, contra i quali il guardiano faccia quel ch'è detto di sopra. Muoiono parimente per uecchiezza:

percioche nō si truoua ch'essi durino nelle colombaie piu di noue anni, come dicono i pratici di queste cose. Dee anco il guardiano andar spesso a uederli, & ogni uolta ch'egli entra nella colombaia, porti seco qualche cosa da mangiare in tempo conueneuole, chiamandoli sempre a un modo medesimo, accioche i colombi si domesticchino. Oltre ciò dee tener un tegolo nella colombaia con acqua, il qual habbia uicino u'n asse alta & pendente alquanto con alcuni piedi, & che s'accosti al uaso da bere, tra quali essi possino metter il capo, e cauar l'acqua senza entrar nel uaso, accioche l'acqua stia netta.

Dell'utilità de' Colombi. Cap. X C.

N I V N A cosa è piu feconda de' Colombi, come disse Varrone; percioche il colombo concepe, partorisce, coua & nutrisce in quaranta di, & fanno questo quasi tutto l'anno, hanno solamente riposo dalla bruma all' Equinottio uernale. Fanno due colombi per uolta, i quali crescono insieme, & son forti, & buoni quando le lor madri partoriscono gli altri, ma i pratici de' nostri tempi che son ne' paesi nostri dicono, che essi partoriscono dopo sei mesi, & non prima, & mentre che uiuono fanno quattro uolte, cinque, sei, & molto piu l'anno, se hanno da mangiare in abbondanza. Ma se non si dà lor nulla, fanno tre uolte almeno nel tempo di stato. Le carni de' piccioni son molto buone a mangiare, & diletteuoli, & si comprano molto uolentieri. Inoltre la lor malitia è perfetta

ferra a tutte le piante, & a semi, & si puo sparger in tutti i tempi dell'anno, ogni uolta che si semina qualche cosa, o col seme stesso, o anco da poi. E una corba di letame di colombo ual per un carro di letame di qualunque altro animal si sia; perciocche una bisolca di terra s'ingrassa molto con uenti corbe di colombina, ma con uenticinque assai bene, & con trenta meglio che meglio, se si sparge per lo campo egualmente con le mani, & che si riuolga sozzopra col grano seminato allora. Et nota che tre paia di colombi fanno una corba di letame in uno anno se la colombaia ha i nidi di dentro, & quanto piu si ciberanno, tanto piu faranno letame, perciocche piu stanno nelle colombaie, quanto meno essi hanno da cercarsi il mangiare. Oltre a ciò ui è un'altra utilità, come si dice per ogni uno, che si posson mandare in luoghi lontani in cambio di messi, con le lettere legate sotto le ali, se si togliono da' luoghi oue si debbon mandare. Inoltre riferisce Palladio (& questo io non sò se sia uero) che essi menano con loro de gli altri colombi se si pascono assiduamente di comino, o se si ungon loro le cime dell' ali col balsamo.

Delle Tortole.

Cap. XCI.

S I dee far il luogo delle Tortole grande secondo la moltitudine che tu norrai nutrire, & secondo che si è detto de' Colombi, cioè che habbia uscio, finestre & acqua netta, & le mura coperte di bianco.

con molti pali fittiui dentro, sopra i quali elle possono dimorar agiatamente, & luogo acconcio per pascere. Si dà lor a beccare formento secco, & a 120. tortole basta un mezo moggio. Si nettano le stanze loro ogni dì dal letame, accioche elle non patiscino laqual cosa s'offerua, & è buono per lo cultiuamento del campo. Per ingrassarle è buono il tempo quando si miete il grano, & allora le madri loro partoriscono molti figliuoli, ne quali si ha molto frutto. Nondimeno gli uccellatoi di Lombardia & massimamente quei di Cremona tutta la state pigliano con le reti le tortole saluatiche & le rinchiudono in casetta picciola luminosa & danno loro continouamente acqua netta & miglio quanto esse uogliono, & le serbano quasi fino al uerno o poco dopo l'autunno, & così ne adunano 500. & mille per uolta, le quali s'ingrassano oltre misura, & così ingrassate le uendono.

Del modo d'ingrassar i tordi, le Merle, le Pernici, & le Coturnici, Cap. X CII.

Chiunque uol hauer i predetti uccelli o altri che essendo grassi si uendono cari, faccia un luogo chiuso, coperto di tegoli o di reti, grandi secondo il numero de gli uccelli che si auol tenere. Bisogna che sotto questo coperto uenga acqua per una cannella, & che ella si uada spargendo per canali stretti accioche gli uccelli si possano ageuolmente lauare. Percioche se l'acqua andasse larga, essi la berebbono & l'imbratterebbono inutilmente, & quella che auanza oltre il bere

bere de gli uccelli esca fuori per un cannoncello, accioche essi non stieno nella bruttura del loto. Habbia l'uscio picciolo & stretto, si ch' il guardiano ui possa a pena entrare. Le finestre sien rare per le quali non si possino uedere ne arbore, ne uccelli di fuori, percioche gli uccelli che son rinchiusi per lo desiderio d'esser con loro diuentan magri. Bisogna che ui sia tanto lume ch'essi possino uedere, doue habbino a riposare, doue a mangiare, & doue a bere. Intorno all'uscio & alle finestre sia cosi fatto riparo che ne i topi, ne le donnole, ne alcuna altra bestia ui possa entrare. Di dentro ui sien fitti molti pali doue gli uccelli possino stare, & anco pertiche che uadano dal muro al pariete alquanto inchinate con alcune altre a trauerso poco lungi l'una dall'altra a modo di caualllo. Si dia da mangiare a Tordi focaccie fatte di fichi, & di farro, a gli altri poi piu minuti granelli, de quali essi sono usati di mangiare, & massimamente quegli ch'essi prendono con maggior auidita. Si dia da mangiar largamente a Tordi per uenti di innanzi che si cauiuo fuori, & si cominci a dar loro il farro ben sottile. Quando fosse bisogno di torli di questo luogo i migliori si mettino in luogo piu picciolo, congiuntol con maggiore, ma con uscio piu largo, & con piu lume, et quiui occida tutti quegli che a lui pare, & ciò faccia ascosamente, accioche gli altri uedendo non si spauentino, & si muoiono nel tempo dell'altra uendita. L'utilità & la dilettatione in questi animali s'è, che si rinchiudono a nil pregio, e ingrassati si

uendon cari, & sodisfanno largamente per l'uso di
casa, & anco per altri quando bisogna.

Delle stanze dell'Api, & del luogo loro con-
ueneuole. Cap. XCIII.

DOVENDO io ragionar dell'Api, dirò pri-
ma delle loro stanze, o delle sedi, delle quali dice
Palladio che si aebbono allogare in alcuna parte so-
pra dello horto, che sia aperta, calda, & rinuolta
da uenti; percioche essi impediscono ch' elle non pos-
son portar a casa il pasto, come dice Virgilio, & non
sieno di lungi dalle case de' padroni, accioche si pos-
sino leuar dall' andamento de' ladri, de gli huomini,
& de gli animali. Et ui sia abondanza di fiori o in
herba; o in frutti, o in arbori posti per industria.
Gli arbori sien posti dalla parte del Settentrione. Vi
sia fonte, o rio, il qual trascorrendo, formi picciole
& basse lagune. Varrone dice il medesimo, cioè
ch' elle sieno uicine alla casa del padrone, & in luogo
oue le uoci non rimbombino, percioche questo suono
le fa piu tosto fuggire. Inoltre dice che si mettino in
aere temperato, che di state non ui sia freddo, & che
di uerno sia aperto, & che riguardi uerso Lenante,
cioè a quella parte onde il Sole esce. E habbia appres-
so luoghi doue sia pasto, & l'acqua sia netta. Et Vir-
gilio aggiugne, ch' innanzi alle loro habitationi deb-
bono essere arbori uerdi. Inoltre dice che si debbon
gettar in quell' acqua che ui stà ferma, o che ni scor-
re, salti per trauerso, & fassi grandi, accioche, qua-
si co-

Si come su ponti, ui possino stare & distender l'ali al Sol della state. Inoltre dice Palladio che si edificchino poggiuoli alti tre piedi, & si piallino & imbianchino, accioche le lucertole, & gli altri animali non ui possin salire per nuocer loro. Et sopra questi poggi, ui si alluoghino le cassette, di modo che le pioggie non ui possino far danno, & partite l'una dall'altra per piccioli spatij. Inoltre dal luogo dell'Api, come dice Vergilio, debbon esser rimote le pecore & i capretti, percioche mangiano i fiori. Et anco le uaccche, perche non inghiottino la rugiada, e non calchino le herbe. Si guardino anco da pipistrelli, dalle lucertole, & da Rondoni, & da tutti gli altri ucelli che fanno lor nocumento. Et sien di lungi da ogni odor cattiuo di fango, & di qualunque altra rea cosa.

Delle cassette dell'Api, & come debbon esser fatte.

Cap. XCIIII.

LE MIGLIOR cassette, come dice Palladio, son formate di cortecce massimamente di suuero; percioche non trasmutano la forza del freddo, o del caldo. Si possono anco far di bacchette, & se queste mancassero, si faccino di uimini di salcio, o di legno d'arboro cauato, o di tauole. Di terra cotta son pessime, percioche il uerno s'agghiellano, & di state si scaldano. L'entrata sia stretta, accioche il freddo, & il caldo non faccia lor male. Sien difese da uenti con parieti alti. L'entrate sien rinolte nel uerno al

Sole, le quali debbono esser in una corteccia, o due, o tre, di quella grãdezza che sono i corpi dell'api: per-
 cioche gli animali nõ potranno offenderle per la stret-
 tezza dell'entrata. Ma se uoleessero assediare l'Api,
 habbiano un'altro entramento; perciocche se non so-
 no stretti, come dice Virgilio, il freddo ristigne il me-
 le, & il caldo lo strugge, & l'api temono l'una co-
 sa & l'altra. Ma gli huomini del nostro tempo per
 la maggior parte usano un sol foro grande, o meza-
 no, nel mezzo della cassetta. Inoltre le cassette deb-
 bono esser grandi per lo sciamo grande, & le piccio-
 le per lo picciolo, auegna che spesso mettinno lo scia-
 mo nel picciolo; perciocche due sciami non possono
 star insieme in una cassetta picciola. Si fanno alte,
 o lunghe un piede, & mezzo, & qualche uolta due,
 & larghe mezzo piè, o poco piu e meno. Vn huomo
 praticchissimo mi affermò che le cassette quadre fat-
 te di tauole son migliori che le tonde, & che giac-
 cino piu tosto inchinate un poco innanzi che diritte,
 gli ordini delle quali si possono piu agiatamente allo-
 gar l'un sopra l'altro. Et queste cassette debbono ha-
 uer il fondo dall'un capo & dall'altro così fatta-
 mente disposto, che si possa ageuolmente leuare
 quando si uorrà torre il mele. Il fondo dinanzi
 dee hauer due fori piccioli & quel di dietro un'al-
 tro nella parte di sotto; per i quali l'Api possi-
 no uscir & entrar dall'una parte & dall'altra.
 Disse ancora ch'egli ha trouato che esse lauorano
 meglio quando la cassetta è oscura dentro, onde è se-

gno che i fori debbon esser piccioli, & le sfessure della cassetta ottimamente turate, alla qual cosa fare uale anco molto la loro industria; perciocche noi ueggiamo presso al uerno, che esse turano con la cera i fori grandi, & ne lasciano un solo grande secondo la forma della statura loro.

Come nascono le Api.

Cap. XCV.

L'API nascono parte dell'api, & parte del corpo d'un bue putrefatto come dice Varrone, ma non dice nulla del modo, ma Virgilio dice, che il primo trouator di questa cosa fu un'huomo d'Arcadia, & che ritrouò il modo. Si elegge adunque un luogo stretto chiuso di pareti & coprito di embrici stretti, con quattro finestre torte, & poi si cerca un uitello di due anni al quale si turano i fori del naso, et occiso a suon di bastone, se gli cauano le budella per la pelle, & cosi posto in luogo chiuso, lo lasciano stare, et mettono sotto le coste dell'animale timo o cassia fresca, & questo si dee fare quando spira Zeffiro innanzi che i prati comincino a uerdeggiare, & innanzi che uenga la Rondine a far il suo nido, allora lo humor del uitello riscaldato comincia a uscir fuori & crea l'api, le quali appariscon prima senza piedi, & poi si mescolano tra loro con le penne stridenti, & si lienanano a uolo.

Come si debbon comperare, & quando & come si trouino, & come si portino. C. XCVI.

FR A le api sono ottime le picciole, le uarie &

ri. onde come disse Varrone . Bisogna ch' il comperatore uegga se elle sono sane, o ammalate. I segni della sanità sono , s' elle son folte nello sciamo, & se netre, & se l' opera ch' elle fanno e uguale & leggiera. I segni delle inferme sono , s' elle sono pelose & brutte & come poluerose . Si dee anco haucr cura di comperar le cassette piene, la qual cosa si conosce o col uedere, o col sentir lo strepito grande del mormorio, con la frequenza dell' andare & del ritornar dell' api. Se bisogna tramutarle in altro luogo, si dee farlo con diligenza, & auertire a tempi che ciò si dee fare, & a luoghi oue elle si trasportino ; & se sono sofficienti. Quanto a tempi, si dee proueder che si tramutino più tosto nella primavera che nel uerno, percioche tramutandole il uerno, malageuolmente s' auezzano a stare, percioche le più uolte fuggono. Et se tu le trasporti di buon luogo, a luogo doue non sia sofficiente pastura, si fuggono. Si deon trasportar di paese uicino più tosto che di lontano accioche non si spauentino per la nouità dell' aria . Ma se bisognerà condurle di parte lontana, si portino in collo di notte, & non dobbiamo allogarne aprir gli aluearij se non la sera seguente . Et poi guardiamo dopo tre dì che tutto lo sciame non esca fuori per tutti i fori delle sue stanze , percioche se per questo segno , si pensano di fuggire , nondimeno si crede che elle non fuggano se s' impiastreanno con lo sterco di uno Vitello primogenito gli buchi de uasi come dice Palladio . Cercheremo l' api del mese d' Aprile come scriue il medesimo, ne luoghi

ghi aperti, & primieramente uedremo se son da presso o da lunghi. Et porteremo con noi cinaprio liquido o qualche altra cosa che tinga, & offerueremo le fonti o l'acque uicine, & allora si tocchi il dorso delle api che beono con un fuscello intinto in quel colore, & poi aspetteremo & se quelle che noi tingemmo ritorneranno tosto, allora noi possiamo conoscere che le stanze loro son uicine, ma se torneranno tardi, giudicheremo per l'indugio del ritornare che esse habbino piu lontana la stanza. Alle uicine tu potrai andar ageuolmente, ma alle lontane bisognerà tenere questo modo. Piglia uno bocciuolo di canna co' suoi nodi dall'un capo & dall'altro, & fendilo da un lato, & mettiui dentro un poco di mele et poi ponlo presso alla fonte, & quando l'api saranno uenute alla fonte, & ch'elle per l'odor del mele entreranno nel bocciuolo, chiudi la fessura col dito grosso, & lascia che esca una sola ape, & seguila, & a questo modo ella ti mostrerà in parte la sua magione. Et quando tu comincerai a non uederla piu, lasciane andare un'altra fuor del bocciuolo, & seguitala, & cosi mandando fuori l'una dopo l'altra ti meneranno alla loro stanza. Altri mettono un poco di mele intorno all'acqua in un uaso, del quale quando un'ape ha gustato l'acqua si conduc e molte altre, perche uenendo in copia, & notandosi la lor o andata & la loro uenuta ti conducono fino alle stanze loro.

In che modo si debbono tenere & gouernare. Cap. XCVII.

I GUARDIANI dell' Api debbono procurare che ne' luoghi all' intorno oue esse dimorano sia abondanza di fiori o in herba o in frutti o in arbori per sua industria. Delle herbe nutrisca, l' Origano , il Thimo, la Santoreggia, il Serpillo, le Vinole, la Persa, il Giacinto che si chiama Iride o Ghiaggiuolo, il Narcisso, il Croco , & tutte l' altre herbe di odor soaue & di fiori odoriferi. De' frutti , ui sieno, le Rose, i Gigli, il Ramerino, & l' Ellere. De gli arbori il Mandorlo, il Pesco, il Pero, & gli altri arbori che producon meli, ne' quali non è amaro ne nel sugho, ne anco ne' frutti, ma de gli arbori saluaticchi, il Rouere, il Bosso, il Terebinto, il Lentisco, il Cedro, il Tiglio l' Illice minore, & si lasci star il Tino è il Tasso, percioche le sopradette cose fanno mel dolce, & l' altre gli danno sapor cattiuo come dice Palladio. Et si deon specialmente seminar le predette, se non ui sarà nel luogo dell' api il suo natural pasto come dice Varrone. Ma quelle che l' api seguitano uolentieri sono le rose, il Serpillo, l' Appiastro, il Papauero, la Fava, la Lente , il Pisello , il Basilico, la Cédragola, il Citiso che è utilissimo a quelle che son sane, il quale comincia a fiorir di Marzo, et dura fino a Settembre. Ma il Thimo è acconcio molto per la sanità dell' api a far dolce il mele. Bisogna parimète che habbiano acqua da bere, & che sia prossima, la qual non sia corrente, ne profonda oltre a
due

due o tre dita, nella qual giaccino o testi rotti, opietricelle, sopra i quali elle si possino posare & bere. Et si dee hauer diligētissima cura che l'acqua sia netta, percioche fa prò per hauer buon mele. Et percioche quando è tēpesta di gragniuola, o di pioggie, o di uento o di freddo, elle non possono andar di lungi per trouar da mangiare, però si dee apparecchiare loro il cibo accioche non sieno costrette a uiuer solamente di mele, o uotando le cassette di abbandonarle. Et però cuocono in sessanta libbre d'acqua dieci libbre di fichi grassi & cotti gli mettono a piè delle cassette fatte in focaccie. Altri mettono acqua melata in uasi presso le stanze loro, alla qual aggiungono lana pura per la qual succiano in un tempo medesimo, accioche non s'empiano per troppo bere, o caggino nell'acqua & a ogni cassetta pongono un uaso. Altri poi che hanno posto uua passa & fichi, gli mettono nella sapa, & fattene focacciette le pongono quini, accioche l'api nel tempo del uerno habbiano da mangiare. Nel tempo della primavera e del caldo, il guardiano dee ueder il melaio tre uolte il mese, & assumicandole leggermente, dee nettar la cassetta dalle brutture, & cauarne tutti i uermini. Oltre a ciò auertire che non ni habbia molti Re, percioche sono inutili per le seditioni, percioche le sorti de' Duchi son due, come dice Menecrate & Virgilio, l'uno è nero, & l'altro è di color uariato il quale è migliore. Dee adūque il guardiano ammazzar il nero, il quale è traditor dell'altro Re, & corrompe la cassetta perche si fugge &

mena seco moltitudine, & così cesserà la battaglia come scrive Virgilio. Gli Sciami cominciano a crescere del mese di Maggio come dice Palladio, & nell'estreme parti de' fiali, si generano alcune apicelle maggiori, le quali alcuni pensano che sieno i Re, ma i Greci le chiamano Oestri, & comandano che s'ammazzino, per cio che disturbano la quiete e il riposo de' gli sciami che uiuano in pace. Et di questo tempo abbondano anco di farsalloni, i quali noi douemo ammazzare. Inoltre si deon nettar le cassette dalle brutture intorno al principio di Nouembre, per cio che noi non possiamo poi nel uerno che uiene, aprirle o toccarle, & questo si dee far in dì che sia chiaro & tiepido per lo Sole, nettando con una penna d'uccello che sia salda, que' luoghi di dentro che noi possiamo toccare con le mani. Et all'hora douemo turar con fango & con sterco di bue mescolati insieme tutte le fessure di fuori delle cassette & coprirle con ginestre o con altro di sopra a somiglianza d'uno portico, accio che si possino difendere dalle tempeste et dal freddo. Il buon guardiano dee ueder di Settembre le cassette uecchie & uender quelle che la state passata non hanno fatto gli sciami pieni & pesanti, o ammazzar l'api, & far il mele & la cera in quel modo & in quella maniera che si dirà piu oltre a suo luogo. Inoltre il guardiano (si come affermano color che son pratici) dee tenere le cassette nel tempo della state alquanto rileuate con sottili rottami di tauole, si che le api ne possino a pena entrare & uscire, ma non le lucertole, &
il uerno

il uerno turargli ottimamente col letame del bue. Oltre a ciò quando si menomano troppo di mele (la qual cosa si conosce col guardar di sotto all'insù, o col peso, o col far un foro & sia meglio) a punto nel mezzo, nella parte di sopra, per lo qual si mandi giù uno bastoncello bello netto, si dia lor mele, o polli arrostiti, o altre carni. Dicono anco che se la cassetta è grassa, si lasci il uerno sopra i suoi sedili, ma s'ella è magra, si riponga in casa al buio, accioche i topi non la molestino.

De nocimenti che auengono all'api & della loro cura. Cap. XC VIII.

SI DEE prouedere, come dice Varrone, che le piu deboli non sieno offese dalle piu poderose, percioche per questo il frutto si menoma, & però le deboli morto il lor Re si sottopongono ad un'altro Re. Bisognerà bagnar con acqua mulsa quelle che combatteranno spesso fra loro, per laqual cosa, non solamente restano di combattere, ma s'adunano tra loro, toccandosi insieme, & tanto piu s'elle saranno bagnate di mele, per l'odore del quale auidamente si mettono insieme, & si stupiscono beendolo. Ma se elle usciranno troppo spesso dall'altre, bisognerà affumarle, e por lor uicino qualche herba che sappia di buono, & massimamente appiastro & Thimo. Et si dee prouedere ch'elle nō si disperdano o p troppo caldo o per troppo freddo. Ma quādo elle son colte in pastura alla sproueduta da uēto da subita acqua, o da freddo (che rare uolte so 'auenir ch'elle sien ingānate &

offese dalle gocciolenne) giacciono abbattute, & allora bisogna adunarle in qualche uaso, & riporle al coperto in luogo caldo, & in buona cenere tiepida, ma si dee gettar loro addosso piu tosto calda che tiepida dimenando pianamente il uaso senza toccarle con mano & si debbon mettere al Sole accioche risuscitino uicino alle lor cassette, accioche ritornino a casa loro. Ma s' elle son malate, che si conosce a questi segni, come dice Virgilio, perche hanno continuamente cattiuo colore, & son brutte per magrezza, & portano fuori le morte, & alcune d'esse abbracciate co piedi, pendono dalle soglie dell'uscio, o che dentro combattono tutte insieme, & son pigre per la fame & per lo freddo, si ode allora un suono piu graue, & susurranno come fa l'ostro nelle selue o l'onde nel mare, o come le fiamme del fuoco nella fornace ardente, & allora si dee far fumo di galbano, & dar loro il mele su le canne, & farà prò se si mescoleranno con esso gal le peste o rose secche, o minuzzoli di carne arrostita, o uua passa, o Cetropio, o Thimo, o Centaurea, o se si metteranno alle porte dell'api, le radici di quella herba che i Contadini chiamano aniella, la qual si conosce, perche ella nasce ne prati & s'alza sul pedale come una selua, & è tutta piena di foglie intorno intorno, il suo fiore è aureo, & il suo sapore è aspro alla bocca. Caueremo anco, come dice Palladio, le lucertole & le rane, & tutti gli altri animali inimici all'api, & deuemo anco far paura a gli uccelli con strepiti & con romori. Suol uenir male all'api del mese di

Marzo,

Marzo, percioche mangiando elle bramosamente dopo il uerno, i fiori del Titimalo & dell'olmo che sono amari, & che sono i primi a nascere, si muoiono per scorrenza di corpo, se non si soccorre tosto con qualche rimedio. Darai adunque loro granella di melegranate trite nel uin garbo, & si pongano così fredde in un uaso, ma seti parranno ch' elle sian malamente concie di corpo, & come morte, le spruzzerai con un cannello di canna, di mel cotto con poluere di galla, o di rose secche. Bisogna innanzi a ogni altra cosa auertire di trouar uia sempre le parti putride de' fiali, o quelle poche cere le quali, lo sciamo (ridotto per qualche accidente a poco numero) non puo riempire, con ferro tagliente & con destrezza, accioche mouendo l'altra parte del fialo, non costringa le api a fuggire. Se tu uedi ch' elle per l'abondanza de' fiori attendono solamente a far il mele, & non a generare, & ch' il mele sia in abondanza, tu potrai dopo tre di chiuder il foro, & non lasciar ch' elle escano, percioche a questo modo si daranno a generare. Si deon nettar le cassette nelle Calende d' Aprile, purgandole da ogni bruttura che elle habbian fatto nel tempo del uerno, & da i uermini, dalle tignuole, da' ragni da' quali si guastano i fiali, & da i farfalloni i quali fanno i uermini col suo sterco. Il modo d'ammazzar i farfalloni è questo, come dice Palladio. Mettiamo la sera un uaso di rame alto & stretto tra le cassette con un lume acceso nel fondo, i farfalloni ui s' aduneranno & uoleranno intorno al lume, & essendo

il uaso stretto saranno sforzati per la caldezza del fuoco a morire. Et poi ui si conduca letame di bue, il quale è molto salutifero all' api, il qual purgamento si dee usar fino all' autunno. Queste tutte cose & somiglianti dee far il guardiano sobrio, e che si guarda di mangiar agli, cipolle, & cibi acerbi, & che si schifa da gli odori cattiu, e d' ogni altra cosa insalata.

De' costumi dell' api, & dell' industria loro, & della lor uita. Cap. XCIX.

L' API non son di natura solitaria come l' Aquile, ma come gli huomini, percioche tra loro è compagnia d' opera, & di edifici, & nell' api è arte, & ragione, di fuori si pascono, & lauorano di dètro, & niuna d' esse stà in luogo brutto o puzzolente. Et se alcuna uolta sono sparse per aria, si riducono insieme col cembalo, o con altri suoni. Seguitano il lor Re ouunque egli uà, & s' è stracco lo portano, & se non puo uolare lo sollicuano per conseruarlo, & non stanno senza far nulla, & odiano le pigre, ma facendo empito cacciano da loro i fuchi, i quali non l' aiutano, & consumano il melc, i quali gridando son perseguitati dall' api. Turano ogni parte delle cassette oue possa entrar uento, dall' uscio in fuori. Viuono tutte come in uno essercito, & dormono scambiandosi tante per bora, & lauorano egualmente, & d' esse ne uanno al troue quasi come colonie, & di queste colonie alcune fanno a uoce i capi imitando quasi il suon della tromba, & ciò fanno massimamente quando hanno tra lo

ro segni di pace o di guerra. Si cibano solamente di melagranate & di sparagi, & dall' uliuo togliono il mele, ma non è buono. Della faua, dell' appiastro, della zucca & del cauolo cauano due cose, la cera & il mangiare, il medesimo fanno delle mele, & delle pere saluatiche. Del papauero cauano cera & mele, della noce greca, & del lapsano si dice che ne cauano tre cose, cioè cibo, mele & cera, & cosi prendono gli altri fiori per seruirsi, qual di piu cose per una opera solamente, & qual d'una sola. Et d'una cosa fanno mel liquido, come del fior del cece, & d'una altra lo fanno spesso come del ramerino. Et cosi d'una cosa lo faranno poco soaue, come del fico, & d'un'altra buono come del Citiso, & d'un'altra lo faranno perfettissimo, come del Thimo, secondo che dice Varrone. Oltre a ciò Virgilio disse, ch'esse formano con la cera i Palagi & l'altre magioni de i Regni. Et etandio spesso uolte errando tra le dure pietre si ruppero l'ali, & lasciaron l'anima sotto il peso, tanto è l'amor loro che i fiori, & la gloria di generar il mele, auegna ch'elle poco uiuano, percioche non passano piu oltre di sette anni, quātunque la generation loro resti immortale.

Quando, perche, & in che maniera escano gli sciami, & in che modo si prouegga innanzi la loro uscita. Cap. C.

Lo Sciamo suole uscir come dice Varrone quādo l'api nate, son sane è bē nutrite, et che uogliono mādār

le colonie della lor generatione , come gia fecero i Sabini per la moltitudine de' figliuoli, & a questo uanno innanzi due segni. L'uno è, che ne di uicini alla par-
 tita, & massimamente la sera molte d'esse aggomito-
 late insieme come uua , o altre pendendo si stanno su
 l'uscio delle cassette, l'altro è , che douendo tosto uo-
 lare o hauendo di già cominciato , suonano fortemen-
 te, come fanno i soldati & i popoli quando mouono
 gli esserciti, et come sono uscite fuori uolano alla pre-
 senza della cassetta & aspettano l'altre che non sono
 uscite fin tanto che si riduchino tutte insieme . Ma
 Virgilio scrine, ch' elle escono qualche uolta per com-
 battere, percioche essendoui spesse uolte due Re , na-
 scono tra loro & tra i lor seguaci grandissimi dispare-
 ri & discordie , la qual cosa si conosce , perche s'ode
 in aria un gran suono , quasi come di trombe, mentre
 che animosamente si raccolgono insieme & risplen-
 dono per le penne , & aguzzano le punte de' becchi,
 & assettandosi nelle spalle , & circondando & spes-
 sandosi intorno al Re , & chiamando con gran grida
 il nimico, prorompono nell' essercito de gli auersari, et
 aggomitolandosi mescolatamente fanno un gran suo-
 no, & caggiono straboccheuolmente & spesse , come
 fa la gragnuola, & come le ghiande quando si scuot-
 ton dall' arboro . I Re ualorosamente nel mezzo della
 battaglia combattono insieme con l'ali splendenti &
 non si partono dalla battaglia, fin tanto che un di lo-
 ro uolgendo le spalle non si metta a fuggire , perse-
 guitato dal uincitore. Questi cosi fatti motti d'ani-

mo, & questi tanti combattimenti, si quietano col gittar loro di sopra un poco di poluere. Ma quando tu harai radunato l'uno & l'altro Capitano con le lor schiere, ammazza le peggiori, accioche non facciano piu danno, & riponi le migliori ne' Palagi, percioche son di due generationi, il migliore è di color d'oro, & l'altro è horrido & brutto. Escono anco qualche uolta per darsi piacere, come scriue il medesimo Virgilio, percioche uolano per aria scherzando, la qual cosa tu potrai uietar con agcuelezza, percioche leuando l'ali al Re non potran uolar alto. Ma Palladio scriue che si prouede alla fuga dello sciamo, quando elle fanno tumulto & romore due di innanzi laqual cosa si conosce, ponendo gli orecchi al buco della cassetta.

In che modo si debbon ricorrere, & rinchiudere gli sciami.

Cap. CI.

Q V A N D O il guardiano dell'api uedrà che lo sciamo è uscito fuori, & ch'egli stà in aria, dee incontanente gittargli della poluere addosso, & sonar forte qualche cosa, accioche spauentate non se ne uadano, ma s'appicchino a qualche luogo uicino. Et quando egli harà ueduto doue elle si posano, ui ponga herbe o rami, de' quali elle si diletmano bene appiccate a qualche pertica, accioche elle ui si possano appiccare, & quando ui saranno tutte raunate, le metta in terra, & ui pongano sù la cassetta, nelle quali elle entreranno ne' lor propri luoghi, oue elle debbono.

stare: & poi si porteran uia la sera. O ueramente ponga cò una pertica nel luogo oue elle si appiccano una cassetta picciola chiamata *Aluaruolo*, bagnata di buon uino odorifero, nella qual elle entreranno per se medesime, o per lo fumo, & quando ui seranno tutte, si ponghino sotto unò scanno che habbia un gran foro, & si purga ottimamente una nuoua cassetta, & bagnata di uino odorifero, & di sinocchi uerdi, & d'altre buone herbe, & fregata con alquanto di mele, si pōga sopra lo scanno, leuato uia il fondo di sopra dell' *Aluaruolo*, percioche esse o per se medesime, o col fumo, entreranno nella casa nuoua, la qual si potrà poi ripor sul far della sera a suo luogo. Ma s' elle si saranno già appiccate in qualche ramo, si tagli col ferro, et si metta in terra leggermente, & ui si ponga sopra la nuoua cassetta, si come io dissi innanzi, o ueramente ui si metta l' *Aluaruolo*, & si faccia come ho già detto. Ma se tu non puoi ricor tutto lo sciamo intero, ricoglilo in due, o in tre uolte, & mettilo a poco a poco sotto la cassetta. Ma s' egli auenisse che il Re fosse insieme con una di quelle particelle, tutte l'altre uerrāno per se medesime. Et se fossero già entrate in qualche arboro cauo & forato, si metta l' *aluaruolo* al buco, dal quale elle entrano, et escono, & si faccia fumo per qualche altro foro grande, fatto di sotto dall' api nell' arboro, accioche elle si fuggano nell' *aluaruolo* apparecchiato di sopra, o su rami che ui sarāno posti, nō ui essendo *aluaruolo*: et cosi si potranno hauere in piu uolte. O se quell' arboro fosse sottile, si tagli con la se-

ga di sotto & di sopra, & coperto con una ueste net-
ta, si porti uia, & si caccino l'api in una cassetta nuo-
ua, o che si alluoghino in casa a quel modo o che si cac-
cino al postutto fuor di quell' arboro, & quando si sa-
rāno appiccate a qualche arboro, si faccia, come si ha
detto di quelle che si partono uolontariamente. Ma
s' elle s' appiccherāno in herba, o in arbuscello, o in al-
tro luogo sopra il quale ui si possa porre la nuoua cas-
setta, non ui è altro da fare, se non che si riceuino in
quella & la sera si riponga sopra i poggiuoli. Oltre a
ciò s' elle si appiccheranno in qualche luogo non conue-
neuol per loro, onde non si possino leuare a' predetti
modi, si scuotino con pertiche lunghissime, sì ch' elle
caggiano in terra, e si pongano in conueneuol luogo.
Quando il guardiano dell' api fa queste cose, come di-
ce Palladio, dee esser netto da ogni bruttura, & libe-
ro da ogni cattiuo odore di fortumi, o d' agrumi. Inol-
tre dee esser sollecito & attēto di hauer apparecchia-
te nuoue cassette, nelle quali si riceuino gli sciami gio-
uani & rozzi; percioche l' api nouelle per la uaghez-
za del uolare si fuggono se non son guardate. Quelle
ch' escono, dimorano sù l' entrata due o tre dì, le qua-
li si deono riceuer incontanente in nuoue cassette. Il
guardiano dee offeruarle di cōtinuo, fino alle otto, et
alle noue hore, & massimamēte del mese di Giugno,
quando egli harà conosciuti i segni della futura fuga;
percioche elle nō hanno in costume d' andare, o di fug-
gire dopo le hore predette, auegna che alcune nō du-
bitino di partirsi, & d' andare incontanente. Inoltre,

quando elle saranno uscite per combattere, & che, o per la poluere, o per altra cosa saranno state constrette di appiccarsi a qualche luogo, guardi s' elle sono appiccate tutte insieme, & uegga s' elle son tutte sotto un Re, o se riconciliate insieme hanno fatto la pace. Ma s' elle saranno appiccate in due, o in piu luoghi separatil' un dall' altro, sappia che elle quasi come un popolo, son discordanti tra loro, & che ui sono tanti Re, quanti sono i luoghi oue elleno sono appiccate. Et doue egli uedrà che l' api sien piu aggomitolate insieme, & folte, uada cercando i Re con la mano unta di mele, d' offillo, o d' appio, i quali sono un poco maggiori, & piu lunghi, & con le gambe piu alte dell' altre api, & con piu corte penne, & piu belli & netti, & morbidi, & senza pelo, se non che nella fronte sono alquanto piu pieni, & nel uentre portano una cosa quasi come un capello, ilquale essi non usano per ferire. Ve ne sono anco alcuni altri foschi & hirsuti, iquali bisogna ammazzare, & serbare i piu belli. I quali se uāno uagando spesso co' suoi sciami, si leuino lor l' ali, sì che nō possano andare: e allora nō si partendo il Re, tutte l' altre restano. Ma se nō nascesse alcun sciamo, possiamo mettere insieme l' api di due, o di piu uasi, bagnate però l' api di liquor dolce, & le terremo chiuse dādo lor il mele p' cibo. Nōdimeno noi dobbiamo lasciar nella cella alcuni spiragli piccioli. Ma se tu uorrai riparare alla cassetta che fosse scemata di popolo p' qualche malattia, cō empierla di nuouo, cōsidera nelle altre che sono abbādonate le cere de' fiali,

e i luoghi piu bassi oue son nate l'api di nuouo, & come trouerai segno del Re che dee nascere, taglia il luogo oue egli stà con tutta la generation, & mettilo nella casetta ch'è scema. Il segno del Re che dee nascere è questo, che tra tutti i forami dell'api, quello del Re è maggiore, piu lungo, & piu apparente de gli altri. Ma si deon trasportare, allora che essendo maturi i coperchi per nascere, elle si sforzano di cauar fuori il capo; percioche se tu lo trarporterai nõ essendo mature, ei moranno. Ma se lo sciamo, si leuerà subito, & gli farà paura con strepito di bacini, o con qualche altro stromento di terra, et allora ritornerà alla cassetta, o che s'appiccherà a qualche ramo uicino, & quindi si metta con le mani, o con la cazza nel uaso nouo bagnato di mele, & di herbe usate, & essendosi riposato in quel luogo, si metta la sera fra l'altre.

Quando, & come si puo torre il mele dall'api. Cap. CII.

SI castrano le cassette del mese di Giugno, come dice Palladio, e si conosce a molti segni, quando esse son mature, & apparecchiata a darne il mele. Et primieramente quando le cassette son piene, noi udiamo un sottil mormorio dell'api; percioche le sedie de fiali, quando son uote rendono il suono delle uoci maggiore non altramente che si facciano gli edifici delle case oue non è dentro nulla. La onde quando noi sentiamo il mormorar dell'api con gran suono, & roco, possiamo conoscere che i graticci de fiali non son buoni da mie-

DI T. CRESCENTIO

tere. Inoltre quando esse con ugual consenso si rinolgo-
no incontra a fuchi, che son api maggiori, danno segno
ch' i meli son maturi. Oltre a ciò è segno di mietere gli
fiali, come dice Varrone quando l' api s' aggomitolano
insieme di dentro. Et anco quādo i forami de fiali, son
quasi coperti da una pellicina; percioche allora son pie-
ni di mele. Gli altri si deono castrare nella hora del
mattutino, quando l' api son pigre, & che non son mos-
se dal caldo. Si faccia fumo di galbano, & di bouina
secca in un caldaio pien di carboni. Et il uaso sia situa-
to di modo, che il fumo possa entrare per la sua bocca
stretta, e a questo modo partendosi l' api, si potrà tor-
re il mele. Si lascia in questo tempo medesimo la quin-
ta parte de fiali per cibo dello sciamo. Et i fiali che so-
no putridi, & guasti, si cauino fuori della cassetta. Le
cassette si castrano anco del mese d' Ottobre, con quel
medesimo modo ch' io ho detto di sopra, le quali però si
conuengon uedere, & se ue ne è abbondanza, cauarne,
& se ue n' è mezanamente, lasciarne la metà, per lo
bisogno del uerno. Ma se nella cella ue ne fosse la me-
tà, non se ne toglia punto. Ma Varrone scriue che si
dee tor solamente a terza parte de fiali, & ch' il resto
si serbi per lo uerno, auegna che le cassette sien tutte
piene di mele. Ma se si trouasse ch' il futuro uerno,
douesse esser freddo & molto aspro, non se ne tragga
punto, come dice Virgilio. Ma gli huomini de nostri
tempi molto pratici in così fatte cose affermano, che
si dee tor il mele una uolta l' anno, & questo dalla
fine d' Agosto infino a mezzo Settembre. Ma quan-
do la

do la cera è corotta, si puo torre e innanzi, & ogni qualunque uolta si uole; di maniera che si dee torre il mele, o poco, molto secondo il rispetto della pochezza, o della grandezza del mele che è nella cassetta; & secondo la pochezza & la grandezza del cibo che bisogna allo sciamo pur che non si toglia piu della quarta parte. Il modo del cauarlo delle cassette che stanno in piedi, è questo, cioè che si chinda il foro con herba, o i fori se saranno molti, accioche l'Api non possino uscire, & di sotto si facci fumo con qualche panno molle, o con paglia, accioche elle uadano nella parte di sopra della cassetta, & piegata la cassetta, si taglino i fiali con un coltello sottile, posto spesso nell'acqua acqua accioche non ui si appicchi la cera, & accioche non s'offendino quelle che restano. Ma se la cassetta stesse a giacere, i fiali si cominciano a far nella parte di dietro, appiccati alla tanola di sopra, & questi sono i primi che s'empiono di mele, & poi lauorano nella parte dinanzi, & si stanno tutte quiui, & però si puo sicuramente aprir il fondo di dietro, il quale dee esser acconcio di maniera che si possa aprire ageuolmente, & trattine furtiuamente gli fiali del mele, si rimetta il pondo al suo luogo. Ma quando l'Api se ne aueggono, tutte uanno a riempire il luogo uoto, & hauendolo ristorato & compiuto, ritornano dalla parte dinanzi, & ui dimorano. Dalla qual cosa si puote apertamente comprendere ch'elle hanno ripieno il luogo uoto.

Come si fa il mele, & la cera. Cap. CIII.

I L M E L E si fa da i filiali, o dall' Api in questa maniera . Si toglie uia da fiali innanzi che si spremino, tutto quel ui fosse di cattiuo , e l' Api muore se ue ne fossero ; percioche con l' odor loro corrompono il mele , & cosi rotti in pezzi , si ponghino in una cesta netta , & si lascino stare a quel modo fino ch' il mele esca fuori da se , o ui si metta sopra qualche peso che lo spriema . Quel ch' esce fuori e mel crudo bellissimo . Et poi si cuoce il mel con la cera , come si dirà piu oltre . Quando l' Api sono rotte & occise si fa a questo modo . Si toglino del mese di Settembre le cassette piu graui & piu uecchie , le quali la state passata non fecero sciami , & si tenga la cassetta cosi un poco sopra il fumo & sopra la fiamma della paglia, accioche l' api fuggano dalla parte di sopra, o che si abbrucino le ali. Et poi rinuolgi il coperchio della cassetta, o sopra terra, e taglia cō una uanghetta di ferro i bastoni che son nelle cassette, & con la medesima rōpi, e conquassa molto ben la cera, l' Api, e il mele . Et poi rinuolgi la cassetta, & lieuale il copertoio & mettilo sopra la stanghetta del mastello, la quale sia netta & fa con la uanghetta discendere il mele , & la cera nel mastello , il quale tu potrai poi porre in un sacchetto, & poi che l' harai legato bene stretto ; spriemilo a qualche modo , o con qualche uite di quelle da maestri da legname , o nero fra due assicelle poste fra due stanghette legate
di

di sotto, o posta l'asse in una conca con un peso di sopra alla stanghetta, o tra due bastoni che due huomini stringhino dall'un capo & dell'altro, e un terzo di mezo torcia forte la parte di sopra della stanghetta, & quel che uerrà fuori sarà mel crudo, & s'il sacchetto si raddoppierà, si dee spremere cō la stanghetta piu forte. Et quel che poi resterà nella tascia si ponga a fuoco lento in una caldaia, & si faccia scaldare adagio & si dee tenere sempre la mano nella caldaia, aprendo la cera che fosse assodata insieme, fino a tanto che sarà disfatto interamente il mele & non la cera, & quando il mele comincerà a punger alquanto la mano per lo caldo, riponi ogni cosa nella tascia, & di nuouo spriemi un'altra uolta come si è detto di sopra, & non importa molto se non si preme si agramente che uiresti del mele appiccato alla cera, poich' il mele è di minor pregio che non è la cera. Et quello che ne esce si chiama mel cotto, il qual si dee por ne uasi & lasciarli stare aperti per qualche dì, accioche si purghi di sopra, fino che egli si resti di bollire infreddando. Il piu nobil mele è quello che esce fuor: quasi per se medesimo innanzi la seconda spremitura. La cera che resta nella tascia poi che si è scolato il mele, mescolata o non mescolata con l'Api, si metta in una caldaia netta, nella qual sia tanta acqua o piu, quanto è la cera. Et si tenga al fuoco fin ch'ella sia disfatta tutta, rimenantola sempre con la spatola o con una bacchetta, & si metta poi in una tascia grossa, & si spriema forte, accio-

DI T. CRESCENTIO

che caggia nella secchia o nel cattino qualche poco di acqua che ui fosse dētro, et quini stia fino ch' ella è rap presa bene, & poi si lieui, & si netti da ogni bruttura che fosse tra l'acqua & la cera & si serbi. Et se piacesse ch' ella fosse piu bella, si scaldi un'altra uolta senza acqua & si riponga in un uaso di qualunque forma che piu ti picerà bagnato d'acqua & si getti uia tutto quel che resterà nella tasca, & la cera si laui in acqua calda, & si ponga al fumo, et a questo modo durerà lungamente.

Dell'utilità dell'api. Cap. CIIII.

Si ha dall'api grādisima utilità, s' elle hanno luogo sofficiente, & s' elle sō gouernate con diligenza. Percioche di poche si fanno in breue tempo molti sciami, se perauentura non nuoce lor il tempo contrario. Percioche esse partoriscono una uolta & due l'anno & il piu delle uolte tre, & mandano fuor lo sciamo, & si tengono senza fatica & senza gran spesa, auenga che non si dee però hauer poca cura di loro. Delle quali, quando sōno cresciute tu potrai uender a gran prezzo quelle che sōn uecchie di cinque anni o di sei, e che restano di partorir per l'età, p̄cioche hāno molta cera, et potrai serbar le piu nuoue. Et quel che è maggiore importanza, la cera fa honore al Re eterno il giorno & la notte. Oltre a ciò fanno mele in grande quantità, il quale è molto utile così a uso di cibo, come anco a uso di molte medicine. Et Varrone uolendo dimostrar la loro utilità, racconta che in Spagna furon

furon due fratelli soldati ch'arrichirono d'un campo Falisco ; perciocche hauendo il padre lasciato lor una picciola casetta con uno campicello non punto piu grande d'una bifolca , essi fecero intorno a tutta la casa cassette d'api, & uno horto, & tutto l'altro resto del campo seminarono di Thimo, di Citiſo, & d'ap piaſtro. E che coſloro non toccarono mai meno per uolta, di dieci milaſeſterty per conto di mele . Onde Perſio diſſe.

Non ſi ſatian giamail' Api di Thimo ,
Ne le Caprette mai di uerdi frondi .

IL FINE DEL NONO LIBRO.

DI PIETRO
CRESCENTIO
BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA
TRADOTTO PER MESSER
FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO DECIMO.



FILOSOFI antichi, l'intel-
letto de quali fu illustrato dal-
l'omnipotente Iddio, accioche co-
noscessero le cose utili alla gene-
ratione humana, uedendo che
tutte le cose che sono sotto il Cie-
lo, sono create per utile de gli
huomini, pensarono con sottile auedimento in che mo-
do essi potessero prendere gli animali aerei, terrestri,
& acquatici, i quali per lo peccato del primo nostro
Padre non obediscono all'huomo. Et ritrouarono
molte cautele, le quali gli huomini posero in uso, &
con .

con l'ingegno loro ne aggiunsero socceſſiuamente dal l'altre non conoſciute, o non ſapute da molti. Et però io intendo di ridurre in ſcrittura tutte quelle coſe ch'io potrò ſapere in queſta materia. Trattando prima in che modo ſi pigliano gli uccelli, & ſecondariamente le beſtie ſaluatiche, e in ultimo de peſci. Et dirò de gli uccelli in che modo ſi piglino con gli uccelli rapaci domeſticati, con reti, con lacci, con uiſchio, con le baleſtre, con archi, et con altri modi. Delle beſtie dirò come ſi piglino con le beſtie domeſticate, con lacci, con le reti, con le foſſe, con le tagliuole, & con altri modi. De peſci dirò anco come ſi prendino con le reti, con ceſti, con l'amo, & con la calcina.

De gli uccelli rapaci in generale.

Cap. I.

I SAVI antichi vedendo che alcuni uccelli uolando per aria pigliauano gli altri uccelli ſ'affaticarono di addomeſticar diligentemente la generatione de gli uccelli rapaci accioche haueſſero con l'aiuto loro quel ch'eſſi non poteuano per ſe medeſimi acquiſtare a modo alouno. Et ſi dice ch'il primo trouatore di queſta coſa fu il Re Dauco, il quale col ſuo diuino intelletto conobbe la natura de gli Sparauieri, & de Falconi, & inſegnò a domeſticarli, percioche eſſi imparaffero a predare, & a gouernarli quando erano infermi. Dopo il quale furono altri che inſegnarono a fare il medeſimo di molti altri uccelli rapaci.

LO SPARVIERE è uccello conosciuto. La sua natura è di uincer di ruberia d'altri uccelli, & però uà sempre solo, & senza compagni, perciocche egli non si cura di compagnia nella preda. Et uola uicino a terra piu ch'egli può per rapire; & per non esser ueduto da gli uccelli che egli uuol prendere. Et è conosciuto per instinto naturale da tutti quegli, li quali egli apposta, & quando lo ueggono o sentono, garriscono, fuggono, & si nascondono piu ch'essi possono. Questo uccello nel principio del suo mouimento è uelocissimo nel uolare; ma poi è lento in uolando, & però s'egli non fa la preda incontanente, si resta di perseguitar gli uccelli, & qualche uolta si mette tanto sdegnato su qualche arboro, ch'egli non uuol a pena ritornare al padrone. Si truoua che gli Sparuieri fanno i lor nidi in certe alpi, & i migliori di tutti gli altri sono (si come si dice) quegli che nascono nell'alpi di Bruca, o di Brusia in Schianonia. Si dice anco, che gli buoni nascono nell'alpi che sono tra i confini di Verona, & di Trento. De gli Sparuieri alcuni son piccioli, i quali comunemente si chiamano da tutti Sparuieri, & alcuni altri sono grandi, li quali si chiamano Astori; perciocche essi sono della medesima generatione de gli Sparuieri, si come è il Coruo della medesima generatione della Cornacchia, & il Can picciolo di quella del Can grande, & come si puo anco uedere in molti altri animali.

li. Et de gli Sparuieri alcuni sono maggiori, & questi sono femine, & sono di piu forza, & alcuni sono minori, & si chiamano Moschetti, & sono maschi, i quali sono di picciola utilità.

Della bellezza de gli Sparuieri, & come si conosca la bontà loro.

Cap. III.

LA BELLEZZA de gli Sparuieri si conosce quando sono grandi, corti, con picciolo capo, & che hanno il petto, & le spalle grosse & larghe, le coscie grosse i piedi grandi, & distesi, & che il color delle penne sia nero. La bontà si conosce, percioche quel che è tratto del nido è migliore, & è poco usato a fuggirsi dal suo Signore & questo si chiama Nidiace. O ueramente quello che uscito del nido, uaseguitando la madre di ramo in ramo il qual si chiama Ramingo, & suole essere buono. Dopo questi è lo Sparuiere, il quale poi che si è uscito del nido fu preso innanzi che egli mutasse le penne, il quale si chiama Soro. Ma quegli che fu preso dopo quel tempo, di rado usò a uiuere con gli huomini, & a dimorare; ma se perauentura egli resta, è buono percioche egli fu usato andare alla preda essendo saluati co. Et quanto piu par animoso & ardito, & di miglior costumi, tanto piu è giudicato migliore da i pratici di queste materie.

Come si nutriscano , si domesticchino, & s'ammaestrino, & che uccelli pigliano, & come si mutano. Cap. IIII.

I Nidiaci, & i Raminghi si nutriscono di buoni uccelli, & di buone carni, dandone loro piu uolte il dì a poco a poco, e quasi ogn'hora , accioche essi amino molto piu il lor Signore . Si possono anco dar loro uoua rotte in una scodella, & ben dibattute, & gettate nell'acqua bollente , & poi spremute con le dita . Si fa anco il medesimo a Sori nel principio; ma quando sono ottimamente fatti domestici, si deon pascer una uolta sola ogni dì, dopo terza, quando hanno compiuta la digestione, & non prima. La qual cosa si conosce da i pratici per la gorga che è uota, & fino a tanto che il cibo partendosi dalla gorga non uada giù , non gli si dee dar altro . Si puo anco dargli da mangiar duc uolte il dì, s'egli non harà il pasto nella gorga ; & quando tu uedrai ch'egli la habbia uota , gli potrai dar il cibo sicuramente, se perauentura tu non uolesti andar il dì medesimo, o il seguente a uccellare; percioche bisogna allora che lo Sparuiere habbia fame, accioche egli uada piu auidamente alla preda, et che piu ageuolmente ritorni al padrone . Si domesticano tenendogli lungamente in pugno , & massimamente la mattina all'alba, et anco tra moltitudine di persone e tra romor di molina , di fabbri, & di somiglianti cose . Il Nidiace e il Ramingo s'ammaestran-
no (percioche gli altri sono istrutti nella lor saluati-
chez-

chezza) in questa maniera. Gli si dia lor da mangiare a nona, & il cibo sia buono, & il dì seguente si tenghino al buio fino a nona. Et poi si prenda, & si meni al luogo della caccia, & non si lasci andar prima alle Gazze, & alle Pernici; percioche son troppo forti, & s'egli non le potesse uincere si rintuzzerebbe il suo ardire, ma si lasci alle Quaglie, a Tordi, a Merli, & a somiglianti animali. Ma se tu uuoi che lo Sparuiere pigli le Gazze, fa di hauerne presa una alla quale tu potrai cauar le penne dell'ali, & poi fa che qualch'uno ascoso in uno fossato la getti innanzi allo Sparuiere, & allora lascialo andare alla Gazza. Essi prendono le Quaglie, le Pernici, le Gazze, le Ghiandaie, & molti altri uccelli, come sono le Merle, i Tordi, le Passere, & somiglianti. Si mudano ogni anno, percioche del mese di Marzo, o d'Aprile si mettono in una gabbia grande spetialmente a ciò fatta, & posta al Sole in luogo caldo, come sarebbe appresso le mura opposte alla parte del Meriggio. Et compiono di mutarsi nel principio d'Agosto & i piu nel mezo del mese, & alcuni non compiono in tutto. Et a questo uale, se si pascon bene di buona carne, & spetialmente d'uccelli & d'uoua, accioche si ingrassino ottimamente, percioche allora si mutano acconciamente. Et alcuni dicono ch'a questo ual molto la carne delle lucertole & delle biscie & de pipistrelli. Et alcuni altri gli pelano con molta consideratione, accioche le penne noue nascan piu tosto, ma per questo modo di fare si son guasti molti Sparuieri.

DI T. CRESCENTIO

Dell'industria dell'uccellare, & come si
inducono gli sparuiieri a non par-
tirsi da il loro Signore.

Cap. V.

IL SIGNOR dello sparuiere si dee guarda-
re di non l'offendere mai, quando uede che egli è adi-
rato, & che non uuole stare in pugno o su la perti-
ca, lo tocchi soauemente. & lo rilieui quando è pen-
dente & consideri, per quanto egli puo, i suoi costu-
mi & la sua uolontà, & faccia sempre quel ch'egli
uuole, & sempre lo pasca in pugno, & non gli con-
tradica punto in nulla; percioche lo sparuiere è mol-
to sdegnoso per natura. Oltre a ciò quando egli ua ad
uccellare, non lo lasci, s'egli non uede ch'egli sia be-
ne appetitoso della preda, & massimamente alle Gar-
ze, & alle Ghiandaie. Ne lo lasci andare molto di-
lungi, percioche sdegnato qualche uolta per non ha-
uere potuto aggiugnere lo uccello, si fugge dal suo
Signore, & qualche uolta egli se ne ua sopra uno
arbore & non uuole ritornare al padrone. Inoltre
non lo affatichi piu di quel che si bisogni, & non sia
tanto auido di hauer moltitudine di queste o d'altri
uccelli, si che il sparuiere si guasti, o s'adiri. Ma si
contenti di quel che lo sparuiere harà preso di sua uo-
lontà, e lo pasca di quella preda, accioche egli senta
profitto della sua fatica, & che però gli cresca l'amo-
re dell'uccellare.

Delle malattie de gli Sparuieri & della cura loro. Cap. VI.

AVIENE allo Sparuiere ch'egli si riscalda oltre alla complessione et alla sua natura intanto ch'egli ha qualche uolta la febbre. Et allora egli sarà caldo nel toccarlo, & starà tristo, la qual cosa talhora auiene per sola inflammatione de gli spiriti cagionata dalla troppa fatica o da qualch'altro accidente. Et qualche uolta da humori putrefatti in alcuna parte del corpo. Et allor s'egli è magro, si cibi poco e spesso di carne di polli e di piccioli uccelletti, e buono che s'astenga dalle Passere, perciocchè elle sono di complession molto calde. Et le dette carni gli si dieno riuolte in cose naturalmente fredde, come sarebbe in semi di zucche & di cocomeri triti, o in mucellaggine di psillo & di somiglianti, o si cuocono un poco in sciroppo uiolato e in somiglianti, & gli si dia, e si ponga in luogo freddo & buio sopra la stanga coperta di panno lino, & per lo più bagnato in sughi freddi. Et qualche uolta si infredda & non può smaltir il cibo, & anco allora sia tristo, & è freddo a toccarlo, & il colore de gli occhi si muta in pallidezza & si discolora, & allora si tenga in luogo caldo, & si porti soauemente in pugno, & si lasci qualche uolta uolar un poco, & gli si diano carni di uccelli & massimamente di Passere, & di polli maschi, & di pippioni, cotte un poco in cose calde come sarebbe in uino, o in acqua doue sia saluia, o menta, o maggiorana, o

Dell'Astore.

Cap. VII.

GL'ASTORI son della natura de gli sparuiieri, si come si disse nel trattato de gli sparuiieri. Et la bontà & la bellezza loro si conofce come quella de gli sparuiieri. Et nascono nell'alpi & ne' boschi, & si domesticano, & si ammaestrano & si nutriscono come gli sparuiieri. Pigliano le Pernici, le Cotornici, i Fagiani, gli Argironi & molti altri somiglianti uccelli, come sono Anitre, Oche, Cornacchie, e Lepri picciole & grandi, auegna ch'essi non le possino ritenere senz'aiuto de' cani. Feriscono anco i Capriuoli piccioli, & gli impediscono intanto che i cani gli posson pigliare. Si mutano come gli sparuiieri, & possono auer loro le medesime infermità, & si curano al modo medesimo. Nondimeno son piu forti di natura, & però non muoiono & non s'infermano cosi di leggieri, & non si richiede in loro cotanta diligenza, & non si partono cosi ageuolmente da' loro Signori.

De' Falconi.

Cap. VIII.

IL Falcone è uno uccello che uiue di rapina, & uà solo alla preda come fa anco ogni uccello rapace per la cagione assegnata da noi nello sparuiere. Questo uccello uola marauigliosamente nel principio, nel mezzo, & nel fin del suo uolo, percioche rotando sale in alto & affisa il guardo all'in giù, & come egli uede l'anitra, l'oca, o la grù, discende con l'ali chiuse, come saetta, a lacerar l'uccello con gli unghioni di die-

tro. Et s'egli non lo tocca, lo seguita douunque egli si fugge. E spesse uolte quando egli non puo prender l'uccello che si fugge, s'adira con esso di maniera che uolandogli dietro menato da un certo furore, s'allunga troppo dal padrone di maniera che egli nō torna piu. Questo uccello è molto animoso & di nobilissima generatione. Si dice che i Falconi la prima uolta uengono dal monte Gelboe che è nelle parti di Babilonia, et di quindi uennero in Schiauonia al Palognudo, e che poi di quel luogo si sono sparsi per alcuni altri monti erti & aspri ne quali si ritruouano.

Della diuersità de' Falconi.

Cap. I X.

DE' Falconi alcuni son grandi, et questi son chiamati comunemente Falconi, & alcuni son piccioli, & questi si chiamano Smerli. Et de' grandi alcuni son neri, & alcuni son bianchi, rispetto a quei neri, & alcuni son rossi generati dalla mescolanza de gli altri che ho detto, cioè che quando il Terzuolo ha perduto la sua compagnia si mescola con un'altra. Et tutti questi Falconi così fatti son femine, & i suoi maschi si chiamano Terzuoli, percioche nascono insieme in un nido tre per uolta, cioè due femine & il terzo maschio, & però si chiama Terzuolo, i quali non sono di tanta uirtù come la femina, & sono molto piu minore che le femine.

Della bellezza & della nobiltà de' Falconi.

Cap. X.

LA bellezza & la nobiltà del Falcone si conosce s'egli

s'egli ha il capo ritondo, et piano la sommità del capo, & il becco torto et grosso et corto, et le spalle ampie, te le penne dell'ali sottili. Le coscie lunghe, & le gambe corte & grosse, i pie liuidi, & distesi & grandi, & quello che ha le predette cose, il piu delle uolte è buono, auegna che spesse uolte se ne siano ritrouati di brutti che sono stati perfetti. Et però si puo conoscere perfettamente la bontà & l'ardir loro alla pruoua. Nondimeno l'industria & l'arte di coloro che gli gouernano crescon molto la bontà, & il desiderio loro di pigliar gli uccelli. Et la ignoranza de' medesimi, spesse uolte gli lieua dal buon proposito loro.

In che modo si nutriscono, si domesticano
s'ammaestrano, & si lasciano i Falconi. Cap. XL.

I FALCONI non si tengono su la stanga, ma solamente sopra una pietra ritonda e alquāto lunga, percioche per instinto di natura, si diletano molto piu della pietra. Quegli che sono i piu piccioli, si diletano d'esser nutriti di carne di becco o di polli. Quando comincia a pigliar uccelli, dagli di quella prima cacciagione quanto egli uorrà. Et fa il medesimo della seconda & della terza, accioche per questo s'inanimi alla rattura de gli uccelli, & a ubbidire al suo Signore. Da indi innanzi restringilo, quando tu uuoi che egli prēda de gli altri uccelli a questo modo. Scortica una gallina et fanne tre purgagioni et dagliele bagnate nell'acqua, et mettilo al buio, & lascialo star fino all'alba, et poi scaldalo al fuoco, e ua a uccellare, e nō

DI P. CRESCENTIO

lo affaticar piu oltre di quel ch'egli si uoglia, ma si la-
sci a gli uccelli solamente quando egli uuole & quan-
do egli ui uà bramosamente, percioche a questo modo
resterà uolentieri con teco, e cercherà di tornare a
trouarti. Quando tu trouerai ch'il tuo Falcone è ar-
dito, & ch'egli ha grādissimo desiderio di prender gli
uccelli, considera diligentemente il suo stato quanto
alla magrezza & alla grassezza, e procaccia di man-
tenerlo in quel grado, nel qual tu lo truoui, percioche
alcuni Falconi si portan meglio quādo son grassi, ma
i piu & quasi tutti san meglio quādo son in stato me-
zano, & alcuni altri auegna che sien pochi quando
son piu magri, & di questa generatione si tiene che
sien i rossi. Et quando si lasciano la prima uolta a gli
uccelli, si dee lasciar a i minori, & poi a mezani, ulti-
mamente a maggiori, percioche se si lasciassero la pri-
ma uolta maggiori, & che fossero uili, mancando lor
lo ardire & l'industria che haueuano acquistata per
l'uso, cominciano da indi innanzi a temere i gran-
di uccelli & i mezani, & a questo modo malage-
uolmente ripiglierebbono l'ardir loro innato, lo qua-
le essi perderono per l'ignoranza del lor gouernato-
re. Fa anco prò al Falcone per acquistargli audacia
il tenerlo molto in pugno, dādogli a terza una coscia
di pollo, & poi mettrgli innanzi dell'acqua uccioche
si possa bagnare, & poi si metta al Sole accioche si
asciugghi, & quindi si metta al buio oue si lasci star
fino a sera. Et poi si tenga in pugno fin quasi a primo
sonno. Vltimamente gli si tenga tutta la notte una
candela

Candela accesa o una lucerna dinanzi, & quando sarà uenuta la hora de' matutini, si spruzzi con uino & si tenga al fuoco, & nell'alba del dì si porti a uccellare, & pigliando, si cibi della sua preda quanto egli uuole. Et se non piglia, se gli dia una ala, & mezza coscia d'una gallina, & si ponga al buio. Si dee metter in muda intorno a mezo il mese di Febraio, et gli darai da mangiar per un mese di tutte le carni. Et poi gli metterai innanzi una conca di acqua, ma dagli prima da mangiare, & se tu uedi che egli non muta, ungi la carne che tu gli dai di ricotta & di mele, & se ancora non muta, piglia una rana, & fanne poluere & mettila sopra la carne, & si muterà. Et guarda di non lo leuar dalla muda innanzi che egli habbia compiute le penne, & quando tu lo torrai dalla muda non lo tenere al caldo, ma tienlo assai in pugno, & non andare a uccellar con esso, se non son passati quindici dì. Pigliano l'anitre, l'ocche, gli Argironi, le grù, le starne, & molti altri uccelli. Ma si dice che s'essi mangiano il sangue de' gli Argironi, perdono ogni uolontà di pigliar piu grù. Ma se mangiano solamente la carne senza il sangue, non incorrono in questo uitio.

Dell'infermità che uengono a' Falconi.

Capitolo.

XII.

VENGONO a' Falconi tutte quelle infermità che noi dicemmo che gli sparuiieri sostengono. I segnali & le medicine sono le medesime, percioche la natu-

DI T. CRESCENTIO

ra de gli uccelli rapaci è quasi una medesima in tutti loro, & però non mi bisogna hora fauellarne in questo luogo. Nondimeno tu hai da sapere una cosa, che i Falconi son di piu forte natura che gli sparuiieri, & s' infermano & non si muoiono così di leggieri, s' essi mangiano innanzi che il cibo discenda dalla gorga. Inoltre alcuni Falconieri raccontano molti modi co' quali si gouernano i Falconi, & che uengon loro altre malattie, & che bāno bisogno d' altre cure, delle quali forse ch' alcune son uere, le quali s' approuano per le molte esperienze fatte, ma molte delle cose ch' essi dicono non possono stare percioche nō hanno del ragionevole, & son cose piu tosto apparenti, che uere in fatto. Et però se in questo luogo nō fossero tutte le cose che bisognano intorno alla cura de' Falconi & de' gli altri uccelli rapaci, si supplisca per gli huomini pratici non per una uolta sola, ma per molte & per molte esperienze fatte in piu tempo.

De gli Smerli.

Cap. XIII.

G L I Smerli sono della natura & della generation de' Falconi, & son quasi Falconetti piccioli, la qual cosa si uede per la forma del corpo loro, & per lo color delle penne, co' quali quando s' uccella, si fa piu tosto per piacere che per utilità. Questi pigliano spetialmente le allodole, e di tanto desiderio et di tanta animosità sono a quelle prendere, ch' essi le hanno speffe uolte seguite nelle uille fino nel forno ardente, o nel pozzo, o sotto i mantegli de gli huomini. Io non
dirò

dirò altro della lor cura & del loro ammaestramèto, percióche si puo assai ageuolmente comprendere per le cose che si son dette di sopra.

De' Girifalchi. Cap. XIII.

IL Girifalco è uno uccellò rapace, maggior del Falcone, & è di gran virtù & di gran potenza, & di marauiglioso ardire, di maniera che ne sono stati alcuni di così audace spirito che hanno assalito l'Aquile, percióche essi prendono tutti gli uccelli quantunque sien grandi, & son quasi della natura de' Falconi. Et però basta assai per nutrirli et per ammaestrarli quel che s'è detto di sopra de' Falconi.

Dell'Aquile. Cap. XV.

L'AQUILA similmente è uccello che uiue di rapina, la quale per la sua fortezza & per la sua audacia è chiamata Re de' gli uccelli, percióche tutti la temono, ma ella non teme niuno. Le maniere dell'Aquile son diuerse, percióche alcune son molto grandi, alcune mezzane, & alcune son picciole. Et di nuouo, alcune son piu nobili & che non appetiscono altro se non gli uccelli & gli animali terrestri che uiuono, & alcune a un certo modo sono ignobili & tralignano, le quali non solamente appetiscono le carni uiue, ma anco le morte, & discédono sopra le carni de' gli asini morti et di somigliati, et queste così fatte dichinano alla natura et alla ignobiltà de' Nibbi. L'Aquile si domesticano da gl'huomini, cioè quelle che son tratte pic

ciòle dal nido. Ma nõ sarebbe gia sicuro a domesticar quelle che fossero state lūgo tēpo in fierezza, percioche elle potrebbero per la lor fierezza & p la lor potenza offender grauemente la faccia o la persona di colui che l'ammaestrasse. Si domesticano accioche elle prendano a gli huomini ogni grande uccello, & che massimamente piglino le Lepri, i Conigli, & i Capriuoli con l'aiuto de' cani. Et chi porta l'Aquila alla caccia dee esser forte, percioche altramente nõ potrebbe sostener quel peso. Et incontanente che si uede che il cane ha trouato la pastura, dee lasciar andar l'Aquila ammaestrata et usata, la quale uolerà sempre sopra i Cani, & quando uedrà la Lepre, le discenderà sopra & la piglierà incontanente. Si nutrisce di tutte le carni, & non si inferma così di leggieri. Ma quando piglierà la Lepre, ne mangi piu uolte, accioche ella le seguiti piu uolentieri. Coloro che habitano uicino al nido dell'Aquila, piglino uno de suoi figliuoli & quando lo togliono, sieno armati & specialmente il capo, per paura dell'Aquila. Quando tu harai l'Aquila piccina, legala a un palo picciolo in qualche luogo, ella griderà, & al suo gridore uerranno il padre & la madre, & le porteranno Lepri & Conigli se in quelle parti ue ne saranno, & galline & anitre, le quali cose tu potrai hauer tutte per te, et qualche uolta portano gatte, & biscie, & nel contado di Modona arrecaron gia una gallina che hauea i pulcini tra le penne, i quali si hebbero senz'alcun danno & furon nutriti.

De' Gufi & della Ciuetta.

Cap. XVI.

IL Gufo & la Ciuetta son d'una medesima natura, & sono animali notturni piu tosto che diurni, percioch'essi ueggon meglio di notte che di di. Essendo adunque brutti & disformi, & di rado ueduti dagli altri animali, gli uccelli uedendoli, si marauigliano, e desiderano di uederli, percioche gli animali cosi irragioneuoli come ragioneuoli, si diletmano delle cose nuoue & non usate. Vedendo adunque gli huomini che gli altri uccelli uolano intorno al Gufo & alla Ciuetta, & che la guardano con marauiglioso piacere, s'immaginarono ingegni co' quali essi pigliassero gli uccelli che s'accostauano al Gufo & alla Ciuetta. Non si dee adunque nutrir il Gufo & la Ciuetta perche piglino gli altri uccelli, ma perche gli huomini col mezo loro piglino gli uccelli con le reti o col uisibio. Viuono di tutte le carni, & massimamente di topi & di pipistrelli. Et quando hanno mangiato a bastanza, digiunano, due & tre giorni & quattro alla fila, & il Gufo fino a otto senza patire. Le femine son migliori che i maschi, si come sono anco tutti gli uccelli rapaci. Et la Ciuetta si tien meglio in qualche colombaia o in altro simil luogo ch'altroue. Et s'ella sarà ben domestica piglierà ottimamente per casa i topi. Mangia anco lucertole & rane & ogni altra cosa che ha carne.

In che modo si piglino gli uccelli con le
reti. Cap. XVII.

GLI uccelli si pigliano con le reti in piu modi. Et un modo è che si pigliano alla Pantera con la quale si pigliano anco le Anitre. E il modo è questo, cioè, Che tu faccia presso a qualche palude un fossato lungo intorno a uenti, o a uenticinque braccia, & largo intorno a dieci, o dodici braccia, & anco maggiore se ti piacerà, & tanto concauo che ui sia una spanna d'acqua, & sia acuto da amendue i capi. Nell'un de' cantoni sia un certo fossatello, & nell'altro una casella alquanto di lungi. Intorno al fossato sieno i uiottoli piani per ogni uerso, quanta è la larghezza delle reti. Et poi ui si facciano da tutti i lati siepi, accioche non ui possino entrare i lupi, le uolpi, & gli altri animali, che nuouono, et cacciar gli uccelli che ui fossero. Et nella predetta fossa ui stieno nel tempo del uerno di di, & di notte, dodici o uenti anitre domestiche, & ui si getti nell'acqua saggina in buona quantità per le domestiche & le saluatiche. Et le domestiche sien simili nel color delle penne delle saluatiche. E intorno alla fossa si ficchino quattro pali di pertiche presso alle ripe, i quali tenghino le reti, e i pali delle reti si ficchino intorno a' uiottoli che si son detti, & si raccoglie tutta la rete sopra la corda de' pali piccioli, & si cuoprino ottimamente cosi la rete come le staggie o i bastoni che lieuan in alto le reti. Et ui sien due reti grande congiunte insieme dall'un capo & dall'altro
come

come la rete dell'aiuolo che alcuni chiamano copertoio, le quali quando si tirano in alto, si congiungono insieme in forma di colmi delle case di paglia da uilla. Et il modo d'alzarle è questo, che uicino alla casella è una forca con pertica, nel cui capo sottile è annodata la fune delle reti, & nel grosso è una cesta forte et grande piena di terra, la qual col suo peso alza le reti come una machina, ogni uolta che tu uoi. In questo luogo trabe gran moltitudine d'anitre che uolano la notte per aria, quando le domestiche gridano. Et quando ue ne saranno discesa gran quantità, alza le reti, & percotendo leggiermente con una pertica le reti, tu caccierai tutte le saluatiche nel cucuzzolo della rete che è distesa nella predetta fossa; & le domestiche che non hanno paura refteranno nella Pantera. Et poi tu aprirai il capo del cucuzzolo, et potrai ageuolmente strigner co' denti il capo all'anitre ammazzandole, & a questo modo se ne pigliano qualche uolta mille in una hora.

Il modo di pigliar le grù. Cap. XVIII.

Si ha un'altro ingegno, col quale si pigliano le Grù, i Cigni, le Starne, & l'Oche, & è questo. Si faccia nelle ripe del fiume dall'una parte & dall'altra un'arboro altissimo, o due che sieno congiunti insieme, accioche l'arboro sia piu lungo, & habbia per tutto caugliuoli, accioche si possa montarui su, & nella cima dell'arboro, ui sia una girella, nella qual si metta la fune della rete, la qual dee esser larga, quanta è la larghezza del fiume, & la distan-

za de gli arbori, & che leuata in alto aggiunga dalla cima fino alla metà dell'arboro. Et poi uenghino huomini dalla lūga sù per la ghiaia del fiume cacciando gli uccelli uerso la rete, i quali uolando non si partiranno dallo splendor dell'acqua fin che non caggiono nella rete, & allora si chini la rete con le sue funi, & si piglino gli uccelli. Et questo modo non ha luogo, se non quando il tempo è nuuoloso & oscuro, altrimenti gli uccelli leuati dal romore, si allungherebbono ageuolmente dal fiume.

Vn'altro modo per pigliar l'Oche, & le Starne. Cap. XIX.

Si ha un'altro ingegno, col quale si pigliano l'Oche, & le Starne, & è questo. Nel tempo del uerno quando per lo gielo, & per lo Sole è la poluere ne' campi delle biade, si tende la rete nel solco tra le biade, la qual sia lunga quaranta braccia, & larga intorno a quattro dopo terza, quando tu uuoi uccellar la sera, o la sera quando tu uuoi pigliar la mattina. Et questa rete è somigliante a un pariete, & ha staggie che lieuano dalla lunga secondo la metà della larghezza della rete, & si tende con due bacchette come un pariete, ma si acconcia sì che si lieui per forza per se medesima; percioche l'huomo non puo leuarla per se medesimo. Et quando tutta la rete sarà ferma in terra, si ricoglie tutta su la corda, & tirando così la rete come le staggie, le bacchette, & la fune, si cuopre ottimamente ogni cosa di poluere o di herba. Et
poco

poco di lungi in qualche fossato, ui sia nascoso un'huomo il qual debba leuar la rete. Et nel luogo della rete ui sien due, o piu ocche domestiche simiglianti alle saluatiche, legate a due pali, & due scorticate se cosi li piacerà, accioche le saluatiche ui uenghino con molta piu confidenza. Et quando le saluatiche discenderanno in qualche parte del campo all'opposito, uada un compagno col capello in capo, & con la marra, o con qualch'altra cosa in mano, & fauelli, & faccia uista di lauorare, percioche altramente suggererebbono, et a questo modo consideratamente le conduca al luogo delle reti. La qual cosa sarà facile a fare per tutto il campo quantūque grande, se tu saprai far cautamente. Et quando tu uedrai ch'elle saranno nelle reti, parla al compagno confidentemente, & digli che tiri la rete. Ma percioche questo uccello è cautissimo, bisogna che tu guardi di non andar alle reti la mattina, percioche conoscerebbono incontanente per le tue pedate nella rugiada ch'elle fossero state mosse, et si fuggirebbono. Et però questo auertimento non ha luogo quando tu tendi la sera. Ma son molti che nō osservano quel ch'io dico, & però rare uolte ne pigliano, & solamente le giouani, & nō le uechie sagaci. Et però quando tu tēdi la sera, mettiui incontanēte gli staggi, & lasciaui gli star tutta la notte. Ma quando tu uuoi pigliar la sera, questo auertimento non è necessario.

Vn'altro modo per pigliar l'anitre. Cap. XX.

OLTRE a ciò si ha un'altro ingegno da pigliar

DI P. CRESCENTIO

l'Anitre appresso l'acqua oue è sabbione, & è somigliante alla rete predetta, ma è picciolo & piu folto, & si tende nel modo medesimo, & si cuopre nel sabbione, & si fa il luogo di colui che guarda, con qualche cosa, et si cuopre di sabbia di modo ch'egli habbia un picciolo foro, per lo quale egli possa uedere. Et si schifi di non mandar fuori il fiato per quel forame quando ui son gli uccelli. Et in questo luogo non bisognano le lucertole; ma ui si mette per tutto il uerno melica & uinaccia, acciocche gli uccelli ui si usino a praticare. Et quando si saranno poi usati a starui, tendi le reti, & potrai oportunamete far guardia al luogo, & cauar una uia lunga per l'entrata, & coprir di sopra con gambi di melica & con sabbione. Inoltre si puo tendere rete o simile altra cosa, nell'aie, o in altri luoghi per prendere i Colombi, le Pernici, i Corui, le Ghiandaie, le Gazze, l'Allocole, & tutti gli altri uccelli piccioli che mangino esca di granella, & potrai far con l'esca che essi ui uenghino, & ui stiano, & puoi tender la rete, & coprirla di fango, o di paglia. Et questo ingegno puo hauer luogo quando son le neui, & in ogni altro tempo. Et l'esca conuenuele sarà la spelta, la faua, la melica, il loglio, & i semi della uinaccia, & simiglianti, come il formento infranto, la cicerchia, & i fagioli. Et con la rete medesima, & con la medesima esca si potranno pigliar gli uccelli nel tempo della state, quando tu tenderai uicino all'acqua, allora che sono i gran caldi.

Vn'altro

Vn'altro modo da pigliar diuerse generation
di uccelli. Cap. XXI.

OLTRE a ciò si ha un'altro ingegno, col quale si pigliano con le reti diuerse altre generationi di uccelli, & spetialmente Tortore, & Colombi, & alcuni altri uccelli di minor qualità, et medesimamente quasi tutti gli altri uccelli piccioli, et anco i Falconi, & gli Sparuieri, & quasi tutti gli uccelli rapaci. Il modo è questo, che si tendono ne' prati, nelle uie, & ne' campi, & presso alle acque remote due reti assai larghe & lunghe, da tutti conosciute & chiamate uolgarmente parieti, le quali si tendono di lungi l'una dall'altra, quanto è la larghezza d'amendue, delle quali ciascuna d'esse ha due bastoni che la lieuano quando si tira una fune ch'è lor comune. La larghezza de' quali è secōdo la larghezza delle reti. Et si ferma in terra cō un palo il capo di ciascuna, & hanno dall'un capo una fune comune, la qual s'annoda a un palo comune fitto in terra: Dall'altro capo hāno un'altra fune, le quali si cōgiungono a un'altro palo piu di lontano, ilqual si distēde fin al luogo dell'uccellatore tutto coperto di rami. Queste reti si fanno per i colombi, & per gli uccelli grandi, rare & forti, & per i piccioli, sottili & spesse. Et quādo le predette reti son fite in terra giacciono in terra di lūgi l'una dall'altra, & quando si tira la fune s'alzano, & si ristringono insieme, & cuoprano ogni uccello che uiene in quel luogo ch'era uoto tra l'una rete & l'altra. In questo

DI T. CRESCENTIO

spatio ch'è uoto, si tengono i Colombi, & le Tortole senz'occhi, o con gli occhi cuciti, accioche non possin ueder nulla. O ueramente ui stieno uccelli morti, pieni di paglia, col capo intero, & con alcuni fuscelli in luogo di gambe, i quali stāno diritti, di modo che pation uiui. Et ui si metta la ciuetta per gli uccelli piccioli, alla qual uedere essi uengono uolētieri, o che ui si tenga uccelletti piccioli legati col filo, a' quali uengono gli altri uccelli, & ui uengono anco i Falconi, & gli Sparuieri per rapirgli. Et l'uccellatore non dee aspettar mai che uēga uno uccello & si ponga in terra, ma tirar la fune quando egli è uicino, & gittar in terra l'uccel che uola, & pigliarlo.

Vn'altro modo da pigliar gli uccelli.

Capitolo. XXII.

HASSI un'altra generation di rete, con la qual si pigliano molti uccelli di diuerse fatte, & massimamente quando la terra è coperta di nue, la qual si chiama uolgarmēte l'aiuola, la qual si fa di due reti, non molto grandi; ma spesse et forti, le quali si cōgiungono da' capi loro, & si ficcano in terra, distanti dalle parti di mezzo, con quattro piccioli bastoncelli, co' quali ella si liena in alto. Et quando si tira la fune non si piegano in terra; ma restano leuati & congiunti insieme con le reti di sopra in forma di capanna. Questa rete insieme con tutte le bacchette, & con le funi, si cuopre ottimamente di strame, di spighi, o di paglia, & nello spatio di mezzo ui si tengon continuamente

tinouamente delle granella, et altre cose da mangiare, le quali sien specialmente care a gli uccelli, che si spera che debbin uenire. Ma quando l'uccellatore conoscerà che ui sia moltitudine di uccelli, cntri nascosamente nella casetta che sia ben chiusa & che dee esser quiui uicina, & tiri incontanente la fune, & l'arodi ben forte a un palo che sia fitto nella casetta, & pigli gli uccelli. Con questo ingegno si pigliano agevolmente i Nibbi, & l'Aquile, & tutti gli altri uccelli che si calano a corpi morti, se il corpo si metterà o tutto, o parte nel mezzo della rete. Inoltre, si pigliano le uolpi, di notte se si pon nel mezzo della rete una gallina. Ma la rete uole esser forte & salda.

Vn'altro modo di pigliar gli uccelli.

Capitolo. XXII.

HANNOSI etiandio altre reti che si chiamano Ragne, molto sottili, & che non si ueggono cosi agevolmente nell'aria, con le quali si pigliano molti uccelletti quando esse si dirizzano in aria con due perticelle in quei luoghi oue gli uccelli sono usati d'andare. Si pigliano anco gli Sparuieri, & i Falconi quando ui si tenga appresso un colombo, & tutti gli altri uccelli rapaci. Ma elle son di due fatte; perciocche si ha una ragna ch'è semplice, & s'accòcia cosi leggermente con certe bacchette, che quando si tocca ella cade, & inuiluppa l'uccello. Et se ne ha un'altra ch'è fatta in tre doppi, & è composta di tre reti, delle quali quella di mezzo è folta & spessa & molto larga, e

DI T. CRESCENTIO

quelle due di fuori son molto larghe & cosi strette, che quando son leuate per pigliare, & annodate alle pertiche, stanno tirate, et quella che è nel mezo è lenta & molle, & leuata sopra la fune di sopra, & quando l'uccello ui dà dentro trapassa amendue le reti larghe, ma resta preso, & inuillappato in quella di mezo, & pende da quella quasi come s'egli fosse in un sacco.

Vn'altro modo di reti per le Pernici.

Capitolo. XXIIII.

SONO altre reti con le quali si prendono le pernici che son lunghe & strette, et nel mezo hanno una coda lunga come un sacchetto a questo modo. L'uccellatore che ua alla caccia di di, si porta innanzi un panno rosso con certe uergelle formato come uno scudo, & cominciando per lo campo, guarda per due fori che ui son dentro, & cerca le pernici, et quādo egli le ha uedute tēde loro intorno le reti, & annoda le funi delle reti a certi pali fitti in terra, & distende la coda aperta con certi cerchi, tenendosi sempre dināzi lo scudo uerso le pernici, i quali distesi si auicina alle pernici, & le caccia a poco a poco nella coda delle reti, non solamente col far lor paura, ma anco co' piedi se fia bisogno. Ma colui che uccella di notte, cerca la sera il luogo doue elle si riposano di notte, et quādo sarà ben buio, ritorna a quel luogo col fuoco. Et il fuoco si acconcia in un uaso per si fatto modo che nō si puo uedere, & egli uede apertamente tutti i uiottoli
che

che gli son vicini, & camina per un solco del cāpo, & ritorna per l'altro doue egli lasciò le pernici, et quando egli le uede, le cuopre con la rete ch'egli ha acconciamente aperta, formata nel capo della pertica per questo effetto. O s'egli ha la predetta rete, la puo lor distendere intorno, & cacciarle & prèderle tutte.

Vn' altro modo di rete.

Cap. XXV.

S I ha un'altra rete che si chiama da tutti Erpicatoio assai grande, con la quale si pigliano le Pernici, le Quaglie, e i Fagiani, & alcuni altri uccelli, con l'aiuto de' tani ammaestrati a questo: i quali cercano gli uccelli, & quando gli ueggono stanno fermi, & non si gli appressano, & non gli cacciano; ma guardano il padrone che stà di dietro, e muouon la coda, di maniera che l'uccellator conosce che l'uccello è poco dinanzi dal cane & allora egli e il compagno tirano la rete, & cuoprono gli uccelli & il cane, & gli pigliano. Si ha parimente un'altra rete picciola apparecchiata in capo a una pertica, accioche stia aperta, & un solo l'adopera, & cuopre l'uccello trouato dal cane, come si è detto di sopra. Et s'adopera il medesimo a prender le Quaglie sole col Quagliaruolo, il cui suono è somigliante in tutto alla uoce delle Quaglie femine, alle quali i maschi uanno appresso cō molto ardore, e allora l'uccellator gli cuopre, e gli piglia.

In che modo si pigliano gli uccelli col lacciuoli.

Cap. XXVI.

S I fa un laccio, col quale si pigliano ageuolmen-

DI P. CRESCENTIO

te gli uccelli che uiuono di rapina in questa maniera. Nel luogo oue dimorano uicino gli uccelli rapaci, o doue essi passano, si ficca un forte archetto piegato molto dall'un capo, & dall'altro, appresso il quale da una parte si ferma una uerga nella cui fessura si ficca una coda di topo, o ui s'appicca un pezzuolo di carne, o una rana, & dall'altra parte la pertica si caccia in terra fortemente con un laccio dal capo, e con una picciola cordicella, con uno stecchetto, col quale s'ferma la pertica all'archetto, & alla picciola tagliatura che si fa nella sommità della uerga che tien il topo, & si distende il laccio intorno al topo, & quando l'uccello tocca il topo, o quel che ui è per portarlo uia, la pertica si diparte dall'archetto, & si lieua in alto con l'uccello rapace legato per i piedi. Inoltre si fanno molti lacci di peli di coda di cauallo tessuti in funicelle della istessa materia, le quali si tendono ne' solchi del formento leuata la fune da terra oltre alla altezza dell'uccello: essendo i lacci alquanto inchinati & aperti, accioche l'uccello passando, messoui dentro il capo, resti preso per il collo. Et a questo modo si pigliano le Pernici ne' campi, & le Quaglie, & i Fagiani ne' boschi, per i quali essi passano. Si pigliano anco col medesimo modo gli uccelli d'acqua, quando si tendono i lacci presso all'acque ond'essi passano. Si pigliano anco molte colombe & molti altri uccelli con essi, quando couano, o che hanno i figliuoli picciolini, se si tendono intorno a lor nidi. Inoltre si pigliano i Colombi, & le Tortole fra i fagioli et le faue seminate

nate, co' lacci piccioli, i quali si chiamano uolgarmente *Scaelle*. Il modo del predetto laccio è questo, che si ficchino due uerghe sottilissime d'altezza d'una spanna ne' capi d'un picciolo bastoncino di lunghezza d'un mezo piè, & nel mezo ui si ficca una certa spina lunga due o tre dita. Questa scaella s'appoggia all'orlo del solco oue sia qualche concavità nell'orlo, di modo che la spina giaccia in terra nella fossa, & le uerghe stieno di sopra. Et uicino alla scaella ui si metta il laccio fitto in terra con un palo picciolo, il qual aperto leggermente si muoua dalle uerghe, & sia tenuto da loro, & si ficchi nella spina un faguolo, o una faua molle, la quale uolendo l'uccello torre, et alzando il capo, si tirerà il laccio sul collo piegata la scaella con le uerghe, la qual cosa sentendo l'uccello spaurito, leuerà il capo, & resterà preso dal laccio per il collo.

In che maniera si piglino gli uccelli col uischio. Cap. XXVII.

GLI uccelli si pigliano col uischio a molti modi. Vn modo è che si inuischiano molte bacchette sottilissime di giunchi, o d'olmo, quando non si habbia giunchi. Le bacchette si faccino o corte, o lunghe, secondo che si hanno a pigliar gli uccelli piccioli, o grandi, ma si dee prima temperar il uischio, accioche sia ben te- gnente in questa maniera. Si lauì bene con acqua conueneuolmente calda, aprendolo cõ le man bagnate, & mondandolo da tutti i bruschi. Et poi ui si met-

ta un poco d'olio comune, accioche non sia tanto duro che non possa inuisciar le penne de gli uccelli, la qual cosa fatta si riuolga su le bacchette di maniera ch'ogni bacchetta sia intorno intorno riuolta in due parti o in tre, l'altra parte resti senza uischio, accioche si possa maneggiare. Ma s' il tēpo fosse tanto freddo ch' il uischio s' aggelasse, si temperi con olio di noci. Queste bacchette picciole cosi inuisciate, si ficcano leggiermente nelle uerghe de' palmoni, i quali sono pertiche grandi fasciate di rami uerdi de' gli arbori, et spetialmente di querci, hauēti nel capo di sopra quattro, o cinque uerghe alquanto rileuate, nelle quali si ficcano le picciolissime bacchette inuisciate. Et quādo il palmone è coperto delle dette bacchette inuisciate, si ficca in terra in una fossa fatta per questo, accioche egli stia diritto in forma d' arboro. E intorno al predetto si ficcano rami d' arbori, a quali si appiccano gabbie, nelle quali sian molti uccelli separatamente posti che cantano e chiamano quelli che uolano per aria, i quali chiamati si pongono sopra il detto palmone inuisciato, & presi caggion per terra. Oltre a ciò si pigliano molti uccelli grandi con le bacchette grandi inuisciate, & massimamente Corui, & Cornacchie con l' aiuto del Guso in questo modo. Ne' luoghi oue elle sieno usate di stare, o di passare, si taglia in ramuscelli qualche arboro che sia dilungi da gli altri arbori, & ui si lasciano alquanti rami senza foglie, & in questi si ficcano leggiermente le bacchette inuisciate, & si mette il Guso in terra in

luogo

luogo alquãto rileuato su la Gruccia, accioche gli uc-
li che uolano lo possino meglio uedere, il quale come
essi ueggono, gli uolano intorno, & stracche dal uola-
re, si posano sopra l'arboro inuescato & caggiono in
terra, le quali l'uccellator perseguita con una pertica
per ammazzarle; percioche se uolesse pigliarle con le
mani, sarebbono offesi da loro. Sono anco presi col ui-
schio gli Sparuieri, e i Falconi, & tutti gli altri ucel-
li rapaci: percioche si ficcano in terra due o tre bac-
chette inuisciate poco distanti l'una dall'altra et pie-
gate l'una uerso l'altra, nel cui mezo si lega qualche
uccello, come un colobo, o un pollo, o un pezzo di car-
ne, o un topo, per i Nibbi, & altri ucelli rapaci che
appetiscono cosi fatte cose, alle quali come essi uegono
son presi. Oltre a ciò si prendono anco col uischio, le
Passere, et tutti gli altri ucelli piccioli & grandi, se
si pongono le bacchette inuisciate ne' luoghi oue essi
mangiano, o doue son usate di stare. Si pigliano anco
con le corde, o con gli spaghi inuiscati, i Rigogoli
quando uengano a fichi, o alla uua, & tutti gli altri
uccelli che inuolano i frutti de gli arbori, se le predet-
te cordicelle si appiccano innanzi al ficaio, o a frutti
maturi, a' quali essi son usati di uenire. Si pigliano an-
co con le funi lunghe inuisciate gli Storni, i quali
uolano molto adunati insieme, quando si ha qualche
Storno, al cui piè si lega lo spago inuiscato, & si tie-
ne in mano, & si lascia andare, quando si uede che
la moltitudine de gli Storni è uicina; percioche lo
Storno partitosi con lo spago, uà tra la moltitudine,

Uola ristretto con essi, & molti toccando lo spago s' inuisciano, & rouinano in terra con lui insieme. Inoltre si prendono col uischio l'anitre, & tutti gli altri uccelli d'acqua, quando si imbratta di uischio uno spago lūgo fatto di giunchi, co' quali si tessono le stuoie, & si mettono spetialmente la sera nel lago, o in altro luogo oue i detti uccelli sono usati di dimorare; per cioche gli uccelli uolando per acqua, percuotono la notte nello spago disteso sopra l'acqua, et si pigliano, & la mattina si truouano prese. Ma bisogna che questo uischio sia temperato di modo che si difenda dall'acqua.

In che modo si piglino gli uccelli con le balestre. Cap. XVIII.

OGNIVN sà il modo col quale si pigliano gli uccelli con gli archi & con le balestre, per cioche son presi in qualunque luogo si sieno o in terra o su gli arbori. Ma si debbono anco in questo sapere alcuni auertimenti non conosciuti da tutti, de quali uno è questo, Ch' il Balestratore che uuol saettare un'oca o altro uccello grande, dee hauer la saetta dalla parte dinanzi con due punte amendue acute, le quali toccando l'ala o il collo, lo taglino, per cioche il foro della percossa della saetta comune, non offenderebbe intanto l'uccello ch' egli restasse quiui, ma ferito se ne andrebbe, auegna ch' egli per la ferita si morisse altroue. Oltre a ciò quando egli saetta dee hauer la mira non a quegli che uagano di fuori, ma a quello uccello che
fia in

fia in mezo o di due o di molti piu, accioche s'egli a-
 uiene che la saetta (si come suole spesso auenire) passi
 piu oltra, o piu giù, ferisca il primo o l'ultimo uccello,
 perch'egli non scocchi a uoto. Inoltre chi uuol saettar
 i colombi o gli altri uccelli sull'arbor, dee hauer i bol-
 zoni di ugual peso, i quali sono saette che hanno il ca-
 po grosso, & quando egli uuol saettar l'uccello, dee se-
 gnar col piede il luogo oue egli è, & notar il luogo do-
 ue è il colombo o tal'altro animale & allora mandi
 la saetta, s'egli fa botta, a quel ch'egli uuole hauere,
 altramente non puo trouar la saetta. Ma egli la tro-
 uerà ageuolmēte s'andrà al luogo medesimo oue egli
 era quando la trasse, & ne tragga da quel medesimo
 luogo un'altra del peso medesimo, & per se stesso o
 col mezo d'altri uegga oue ella cade, percioch'egli tro-
 uerà quiui appresso la prima ch'egli non poteua tro-
 uare. Inoltre chi saetta cō la balestra o con l'arco, dee
 tener la man sinistra fermissima se uuol saettar bene,
 percioche facendo a questo modo e prendēdo la mira
 dritissima uerso l'uccello non errerà. Et è necessario
 ch'egli habbia la balestra o l'arco perfetto, & le saet-
 te diritte s'egli uuol saettar bene. Ma colui che ado-
 pera l'arco con le pallottole, dee hauer le pallottole
 uguali di peso & ben tonde. Oltre a ciò si pigliano a
 certi altri modi, & l'un modo è a Breuicello con la Ci-
 uetta, col quale si pigliano gli ucellini piccioli, il
 qual modo è conosciuto quasi da ogni uno, ma si dee
 sapere ch'a questo modo si posson pigliar non solamen-
 te con la Ciuetta, ma anco con un capo di Gatta, per-

cioche gli uccellini uengono a quel capo. Et non solamente col breuicello che si fa di due bacchette, ma anco con una bacchetta sola inuischiata. Et non solamente alle siepi uerdi come si fa comunemente, ma anco in qualunque parte della uia o del campo, se l'uccellator porta con seco un leggiero instrumento fatto di uinchi & di frondi col quale egli si possa coprire. Et non solamente si deono destar gli uccelli col suono delle foglie dell'arbor o col rame come si fa comunemente, ma si possono anco destar col suon de' semi del papauero rinchiusi nella lor boccia o con altri cosi fatti suoni, percioch'essi si destano a qualunque altro strano & non piu udito suono di uoci, come quegli che se ne marauigliano. Si pigliano anco a frugnuolo, il quale i contadini sogliono usare quando la notte è molto buia, conciosia ch'essi hanno una facellina ardente fatta di una pertica secca, la quale un d'essi porta bassa bassa vicino alle siepi uerdi oue gli uccelli dormono, i quali come si destano, uengono allo splendor del fuoco, & due altri con due bastoni gli ammazzano quando essi uolano. Et i bastoni dal capo loro son come pale, tessute di uinchi. Oltre a ciò si pigliano le passere & massimamente le giovani meno pratiche con la nassa o col uertorello, il quale è una certa gabbia tessuta di giunchi, della quale gli uccelli non fanno uscire, quando essi ui entrano per andar a trouar i piccioli figliuoli delle passere che ui sono stati messi dentro. Si pigliano anco gli uccelli ne' fori delle mura & della colombaie, con una donnola domestica che si man-

da ne' predetti fori. Et si prendono parimente con la cesta o con la piastrina, massimamente nel tempo delle neui, apparecchiata a questo modo ch'ella caggia quando l'uccello uie dentro, nella qual si pon esca conueniente all'uccello, alla qual cosa farà pro, se ui si metteranno sotto molte granella, con alquante poche fila lunghe di fuori dalla cesta, col mezo delle quali gli uccelli si conduchino alla cesta. Inoltre si pigliano con lo scarpello le porcane nelle ualli cannose oue elle dimorano. E lo scarpello è uno strumento fatto di due archi molto piegati, poco distanti l'un dall'altro, tra quali si pone di fuori un poco di frutto della herba cocchia, somigliante in tutte alla ciriegia, lo quale uolendo essi pigliare, uengono strette nel collo. Ma la sua forma & somigliantemente quella di molti altri ingegni non si può così chiaramente scriuere sì che s'intenda bene come si fa quando si uede con l'occhio. Si pigliano anco col cubattolo al tempo delle neui, il quale è uno istrumento fatto di poche bacchette & di dentro uoto, et nella parte di fuori acuto con uno uscuiolo, il qual giace in terra coperto di paglia, & si lieua con un uincio fitto in terra, e di dietro percuote l'uccello ch'entra per prender l'esca, la quale è dentro nel cubattolo, la quale egli non può torre da niuno altro lato, perciocche è d'ogni parte coperto di terra. Si piglia medesimamente la Cornacchia con un certo ingegno molto diletteuole quando si habbia una cornacchia, perciocche si lega la Cornacchia per l'ali col corpo in su a due

DI P. CRESCENTIO

piccioli cauigliuoli fitti in terra, la quale sforzandosi di fuggire grida forte, l'altre che le son uicine corrono per aiutarla, delle quali la cornacchia ne piglia una col becco & con l'unghie & la tien ferma accioche tu la possa pigliare, & si dice che si possono a questo modo pigliar anco le Gazze. Si dice parimente che gli uccelli che mangiano il grano o il miglio macerato nella feccia di un buon uino & nel sugo della cicuta, & asciutto, non posson uolare, & si posson pigliar con le mani.

Del modo del pigliar le bestie saluatiche, & primieramente di quelle che si prendono co' cani. Cap. XXIX.

SI pigliano spetialmente co' cani le Lepri, al ritrovamento delle quali son necessari i cani che si chiamano Segugi o Bracchi, i quali quanto hanno piu sottile odorato, tanto piu son migliori. Inoltre son necessari i cani molto leggieri nel correre, i quali le seguirino per pigliarle, i quali tutti s'ammaestrano a questo, & s'inducono a pigliarle, quando si dà lor da mangiar qualche cosa di quel che si è preso. Da' quali si pigliano anco i Capriuoli, & qualche uolta i Cerui, & massimamente con l'aiuto delle reti grandi poste ne' luoghi da' quali si cacciano. Si pigliano anco da' cani le Volpi, auegna che nel fuggire elle sien molto astute. Et si pigliauo i Conigli quando son di lungi molto dalle lor fosse. Et i porci saluatichi, & i Lupi, ma con l'aiuto de' cacciatori, percioche i cani di rado

do hanno ardir d'appressarsi loro, se non son mastini fortissimi & arditissimi. Ma nel pigliar i porci bisognano gli spiedi di ferro, i quali i cacciatori uedendo uenir uerso loro il porco adirato, fermano in terra & gli dirizzano alla uolta del porco, il qual ferito dallo spiedo non puo giugner al cacciatore; & cosi uiene ammazzato da' cani & da gli altri compagni che sono a quella caccia. Si pigliano similmente i Cerui quando feriti di spiedo, o di saetta si fuggono & un picciolo cane a ciò ammaestrato li seguitano per la uia del sangue ch' esce fuori fin ch' egli truoua il Ceruo mezo uiuo o tutto morto. Inoltre si pigliano & si trouano da' cani gli spinosi, et certi altri somiglianti animali.

In che modo si piglino con le reti. Cap. XXX.

Si pigliano con le reti i Cerui & le Volpi come io dissi di sopra, quando io fauellai delle reti che si chiamano dal uolgo ad *Ainola*. Et si piglierebbono anco ageuolmente le Lepri con le reti, s' elle ui dessero dentro, si come anco molte altre fiere.

In che modo si piglino co' lacci. Cap. XXXI.

PIGLIANOSI co' lacci i Lioni, & le Volpi, & le Lepri, quando entrano per qualche forame, ne' luoghi chiusi. Ma questo si fa a due modi. L'uno è ch' il lacciuolo sia annodato a qualche pertica doppia, forte di modo che ella possa alzar in alto & sospender la fiera che sarà presa per lo collo. L'altro è che presso al laccio sia un cannon forte che strin-

ga il laccio della fiera presa, & il quale impedisca che la fiera non possa rodere il laccio.

In che modo si pigliano alla Tagliuola.

Capitolo. XXXII.

Si pigliano i Lupi, & le Volpi massimamente alla tagliuola di ferro, la quale ha intorno molti ramponi acuti, i quali hanno intorno uno anello presso al luogo oue essendo annodati si riuolgenno, al quale anello s'appicca un pezzo di carne; & ogni cosa si ferma occultamente in terra fuor che la carne. Ma quando il Lupo che ha preso la carne co' denti, la tira, l'anello alza su i ramponi intorno al capo, & al collo del Lupo, il quale quanto piu tira forte, & si sforza di partirsi, tanto è tenuto piu saldo, & piu stretto. Si fanno anco altre tagliuole, con le quali si posson prender generalmente ne' piedi, & nelle gambe tutte le fiere, le quali s'occultano nel uiaggio che esse sono usate di fare, le quali son di cot'al forma che non si possono intendere, se non si ueggono in fatto. Et però chiunque le vuole hauere, se le faccia mostrare a coloro che l'adoperano, si come ho fatto io che le ho uolte uedere.

In che modo si pigliano i Lupi alla fossa.

Capitolo. XXXIII.

I LUPI si pigliano in questo modo alla fossa. Si fa una fossa larga come un gran pozzo, e tanto profonda ch'egli non possa quindi uscire. Questa si cuopre con un graticcio ritondo, ma non tutta. Sotto il graticcio

riccio si lega una starga e punto nel mezo, laqual sia
 piu lunga del graticcio & tonda, nel mezo della quale
 si lega un'oca, o un'agnello, & poi si cuopre di paglia
 tutto il luogo. Il Lupo uenendo e uolendo prender l'o-
 ca o l'agnello cade nella fossa riuolgendosi incotanten-
 te l'asse col graticcio. Si piglia anco nella fossa multi-
 tudine di porci saluaticchi in questo modo. Nel luogo
 oue essi praticano, si semina un capicello di saggina,
 intorno al quale si fa una siepe alta et forte di uimini
 d'arbori. Dall'una parte si lascia aperta l'entrata, et
 nell'opposita parte si fa la siepe bassa, presso alla qua-
 le si fa di fuori una fossa. Quando la saggina è matu-
 ra, ui uengono molti porci, i quali entrano per lo luo-
 go che non è impedito, alhora colui che uole uenga
 al luogo & anco senz'armi, & stia sul luogo dell'en-
 trata, & gridi & faccia romor in qualunque modo.
 I porci spauentati, non trouando donde possano usci-
 re, se non dalla parte oue la siepe è bassa ui si gittano,
 & caggiono nella fossa ch'è di fuori, la quale essi non
 ueggono. Oltre a ciò, per i Lupi, & le volpi, per le lepri
 et per tutte l'altre fiere, et per i cani et per i porci ch'en-
 trano a guastar le uigne, si fa la fossa a questo modo.
 Si faccia ampia due spāne, & lunga tre o quattro pie-
 di, e profonda intorno a sei, sette o otto piedi, con le
 spode pulite et diritte in terra soda e rouinosa murata
 in quel luogo oue le bestie soglion passare. Questa si
 cuopra prima a trauerso di grosse herbe secche, & poi
 di sottilissima terra, & se la herba non sostien la ter-
 ra, si pongano di sotto per trauerso due bastoncelli.

DI P. CRESCENTIO

sottili & agenoli a rompersi, & la herba per lo lungo sì che si tocchi nel mezo. Ma se tu non puoi, o non uoi farla così profonda, mettile intorno intorno, stanghe ouero assicelle strette nelle quali sien fitti molti chiodi o molti cauiglioli acuti inchinati uerso la fossa, et piegati un poco uerso la parte del mezo, ne quali uolendo uscir la bestia rinchiusa, urti col capo o cogli occhi, sì che facendosi male s'accheti. Et se tu uorrai che ella muoia, ficca molti pali acuti nel fondo, oueramente se ui sarà acqua a bastanza, sarà sufficiente a farla morire, percioche non potendo uscir fuori, non potrà durar troppo uiua. Inoltre si potrà far la predetta fossa profonda per ogni uerso solamete quattro o cinque piedi, con l'aiuto di una ribalta fatta di uimini, fermata sopra una stanghetta ritonda, che ageuolmente si uolga, fermata da ciascun capo con uno uncino fitto forte in terra. Et questa ribalta sia ferma dall'un capo distate dalla fossa mezo piè. Nell'altra parte, habbia ne' cantoni & nel mezo annodati sassi grossi & che pesino. Et questa stia quasi diritta con una forza, la cui parte di sotto, sia sopra un bastoncello picciolo, il qual sia nel mezzo della fossa per trauerso, sopra un picciolo palicciuolo, fitto da ogni capo nelle sponde della fossa dalla parte di sopra. Sopra questo picciolo bastoncello, si ponga una certa bacchetta per lo lungo della fossa, la qual sostenga solamente la herba & la terra, sì che calcata dalla bestia discenda, & faccia cadere il bastoncello picciolo con la forza, & con la ribalta. Et la ribalta stia sopra

la fossa di di, accioche passando qualche huomo nò cadesse nella fossa. Ma se ui cadrà qualche porco o qualche cane, se ne caui con una scaletta che habbia i gradi d'assicelle.

Di certi altri ingegni co' quali si pigliano le fiere. Cap. XXXIIII.

I LEOPANTI si pigliano in questo modo. Essi non hauendo ginocchia, non posson giacere, & però quando uogliono dormire, s'appoggiano a qualche arboro & si riposano. I cacciatori segano l'arboro, ma non finiscono, accioche possino rouinar per se medesimi, onde i Leopanti appoggiati rouinano, & i cacciatori gli ammazzano. Gli Orsi si pigliano a questo modo. Si arma uno huomo tutto di ferro, solamente con un coltello a lato, et uà a trouar l'Orso nel Bosco, o in qualunque altro luogo. L'orso uedendo lo huomo armato si rizza & l'abbraccia, allora l'armato cauando fuori il coltello lo ferisce nel cuore et l'ammazza. Le Volpi nelle sue caue si prendono a questo modo. Il cacciator ha una cassa d'api quadra ma lunga, & piu & meno larga. Questa dall'un capo è chiusa con alquante poche fila di ferro, & dall'altro ha uno uscuiolo di dentro, co' guerci dalla parte di sopra & acconcio di modo che si possa lenar in su, ma non uscire, & discendendo questo uscuiolo leuato di sopra si resta con una picciola bacchetta. Questo istromento si pon nella fossa della Volpe quando si sa ch'ella ui è dentro, & la parte dell'uscuiolo si mette dal lato

DI P. CRESCENTIO

di dentro della fossa, & si chiudono tutte l'altre entrà-
te della fossa che conuengono esser molte. La Volpe
uolendo uscir fuori entra nella cassa, non pensando di
poter esser impedita da quelle fila sottili, & così tira
seco la bacchetta, & cadendo l'uscio lo la rinchiude,
la qual tornando adietro, lo chiude, & lo ferma più
forte. Et il cacciatore uenendo se così gli piace l'am-
mazza. O s'egli la uol uina, la porta con l'alueo so-
pra un pozzo, o sopra una tina grande, & aprendo
l'uscio lo la fa cader nella tina. I Conigli si pigliano a
questo modo. Il cacciatore sonando & facendo strepi-
to gli fa fuggir nelle lor fosse, percioche essi come pau-
rosi incontanente si uanno a nascondere. Il cacciatore
allora distende la sua rete aperta & la ferma be-
ne in terra innanzi all'entrate delle caue, & poi per
un'altra entrata d'un foro vi mette dentro un Fu-
retto domestico col becco serrato con un frenello, ac-
cioche egli aprendolo non possa prendere & mangiar.
I Conigli onde non uolesse poi quindi uscire. Questo Fu-
retto è poco maggior della donnola & proprio nemi-
co di questi animali, & così egli caccia fuori i Coni-
gli, i quali entrando nelle reti son presi.

Come si piglino & s'ammazzino i Topi.

Capitolo. XXXV.

I TOPI si pigliano & s'ammazzano à molti
modi. Vn modo è con le Gatte che si tengono in casa.
L'altro è non con le gatte, ma con le trappole, le qua-
li si fanno di picciolo legno cauato, nel qual cade uno
altro

altro legno picciolo ma graue, ch'uccide i Topi che en-
 trano per mangiar la cotenna di porco legata a una
 certa parte di legno, il qual come si tocca fa cadere a-
 dosso al Topo quel che è di sopra, ma questo modo è
 così conosciuto da tutti, che non bisogna troppo mo-
 strarlo altrui. Si pigliano anco con una certa asse al-
 zata che cade, la quale è sostenuta leuata & tenuta
 da una colonella picciola, hauente una spatola con un
 pezzo di cotenna, così acconcia, che la colonnella di-
 uisa non s'apre se non quando il Topo tocca la coten-
 na legata alla spatola, & alhora cade & ammazza
 il Topo. Oltre a ciò ui è un' altro modo quando in un
 nodo di canna grossa si fa nel capo uno archetto con
 una cordicella, nel mezo del quale stà un' ago gran-
 de. La canna ha un foro nel mezo, & dentro ui è le-
 gata la cotenna a una certa bacchetta, & così accon-
 cia che quādo il topo morde & muoue la cotenna per
 lo forame, l' archetto discende & fora con l' ago il ca-
 po al topo, & lo ritiene sì ch' egli non puo fuggire. Si
 ha parimente un' altro modo. Quando si empie un ua-
 so delqual egli nō possa uscir mezo d' acqua, la cui boc-
 ca si cuopre cō spelta che nuota sopr' acqua, perche ue-
 dendo il topo la spelta & nō l' acqua ui entra dentro
 & s' affoga. Inoltre si ha un' altro modo, che si cuopre
 un uaso con la carta, & si taglia in croce, & nel me-
 zo si mette una cotēna di porco, i topi andādo su quel-
 la carta, la piegano & caggion nel uaso e si affogano.
 se u' è acqua dētro, altramēte si moiono fra poco di fa-
 me, & la carta incontanente, per sua natura ritorna.

DI T. CRESCENTIO

al suo luogo, & a quel modo s'ingannano topi infiniti. Si dice anco da i pratici, che se i topi caggiono nel uaso senz'acqua & si lasciano stare, costretti dalla fame si mangiano insieme, & ch' il forte mangia il piu uile, & che se si lascia il uaso tanto ch' il piu forte resti solo & si lasci andare, auerzo a mangiar topi gli ammazza & gli mangia in qualũque luogo oue egli uada, non fuggendo da lui gli altri topi & lo fa ageuolmente. S'ammazzano anco col risagallo trito & mescolato col cascio o con la farina, la qual essi mangiano uolentieri, & si muoiono, essen do il lor ueleno. Ma bisogna leuar l'acqua, percioche beuendola, spesso s' aiutano. Si pigliano anco se si pon sopra un uaso dal qual nõ possino uscire, un picciolo bastoncello sfesso nel mezo, cioe l'una metà rotta per mezo, & accorcio di modo che si sostenga se medesimo, ma non il topo. In quel mezo si ponga una noce tratta del guscio, alla quale andando il topo cade col baston rotto, & se ui è acqua si muore incontanente, ma se non ui è, s'ammazzi. Oltre a ciò si piglia ageuolmente il topo uiuo, se si pone una noce rotta sotto una scodella, et la rottura guardi dalla parte uerso la scodella. Ma il miglior modo di tutti gli altri per pigliar i topi cosi piccioli come grandi è questo. Piglia due asficelle ben pulite lunghe un braccio, & larghe mezo, & congiugnile insieme & sien distanti quattro dita in altezza o poco meno nella parte di sotto con due picciole asficelle incastrate dall' un capo & dall' altro sì che sieno uguali di sotto. Et sotto le predette conficca

una

una carta grossa di pecora, tagliata nel mezo a traverso, ma non fitta presso al mezo, & ristretta in tanto che si possa leuar tra l'assicelle, accioche se cadendo si guastasse, si possa ridurre alla sua prima forma. Et poi, le dette due assi si congiunghino di sopra da i capi, & sopra esse si tenghi una assicella che habbia nel mezo un chiodo torto, al qual s'appicchi un pezzo di cotenna di porco. Oueramente non ui si appicchi la cotenna, ma nel mezo delle dette assicelle, sia uicino alla carta, quasi come una mestola forata di dentro, et coperta di cotenna, nella qual sia fitta una suola pulita, intorno alla quale si riuolga ageuolmente la mestola con la cotenna. Questo edificio si metta sopra qualunque uaso di terra, o di legno, onde i topi non possino uscire, et è buono che si sotterri in un monte di formento o d'altra biada doue entrano i topi, & quando s'appresseranno alla cotenna, rouineranno, et la carta ritornerà a suo luogo & sarà il medesimo d'ogni altro animal che ui si accosti, & le gatte non potranno entrar per quella strettura.

D E' P E S C I.

In che modo si piglino, & primieramente delle Reti. Cap. XXXVI.

Si pigliano molti pesci nel Mare uicino al pian del lido, & spetialmente con le reti che da molti si chiamano scorticarie. Questa rete è molto lunga & molto ampia & spessa, & ha una corda dall'un de'

DI P. CRESCENTIO

lati impiombata, & dall' altro leggiera di modo che distesa nell' acqua resta diritta. Questa rete si porta in mare con una barchetta, & si lascia l' un capo d' essa in terra, accioche ella uada sempre in acqua a poco a poco. Quando i pescatori saranno in mare quanto sarà lunga la rete, ritornano al lito con quel capo, facendo la uolta tonda, & alcuni d' essi discendendo in terra con quel capo, un' altro ritorna con la barchetta fuor della rete fino al suo mezo accioche i pesci che son nella rete, uedendosi tirar a terra, non escano della rete. Et due pescatori stando in terra, & tenendo la rete un per capo la tirano con tutti i pesci al lido, i quali spesso ne tirano di grandi & di piccioli, & le piu uolte o pochi o niuno percioche non ue ne erano. Oltre a ciò si pigliano in mare con una certa rete sottile non molto grande legata a due pali. Et alcuni stando nella barchetta, la tuffano aperta nell' acqua, & poco stante l' alzano co' pesci. Si pigliano anco ne' fiumi, & ne' luoghi larghi con le reti che alcuni chiamano le Trauersiere, le quali son composte di tre reti, cioè d' una di mezo ch' è spessa, & di due da' lati che son rade, & che hanno da un lato piombo, & dall' altro suuero. Et s' elle fossero troppo lunghe, ui si appicchino zueche secche, accioche elle stieno distese nell' acqua. Questa rete dee esser corta & lunga, secondo che si richiede alla larghezza dell' acqua, & si lascia star nell' acqua una hora grossa, accioche nuotando i pesci ui dien dentro, i quali passano le reti rade, & s' inuiluppano nelle folte, si oono
fanno

fanno gli uccellini nelle Ragne sopradette , quãdo noi ragionammo de' modi, co quali si pigliano gli uccelli. Si pigliano parimente co' Riuali nell' acque basse. E il Riuale è una rete picciola & folta legata a due bastoni, i quali il pescator tiene in mano, & la mena aperta per l'acqua, & la chiude ui. ino alla sponda dell'acqua insieme co' pesci. Si pigliano col giacchio, il quale è una rete sottile et folta che ha forma di padiglione, impiombato, & riuolto intorno , il quale ha in cima una fune lunga. Il pescatore tiene questa rete chiusa sul braccio sinistro, & la getta aperta nell'acqua ; la quale aperta discende subito in fondo, & serra tutti i pesci ch' ella truoua, & gli mena seco tutti. Si pigliano anco con la Negossa , la quale è una rete formata come la Riuale , legata a una pertica con due bastoncelli , i quali si maneggiano acconciamente. Il pescatore stando fuor dell'acqua gitta questa rete oue l'acqua è piu cheta , & l'alza co' pesci, & perco- tendo con una pertica nell'herba , caccia nella rete i pesci che ui sono nascosi dentro . Se ne pigliano anco molti ne' luoghi stretti delle ualli con la rete che si chiama Cogolaria, ch'è una rete grande , forte & folta & lunga , la quale ha l'entrata rotonda e larga , & si uà a poco a poco stringendo fino alla coda, la quale è lunga & ha molti ricettacoli , ne' quali i pesci entrano ageuolmente , ma poi non ne fanno uscire. Questa rete si mette ne' detti luoghi stretti con due grosse pertiche, intorno alla quale è una chiusura forte di legname fino alla ripa, alla quale le dette

DI P. CRESCENTIO

pertiche s'annodano. Et questa rete ui si tien di dì, & di notte, con l'entrata uolta all'insù. E niun pesce che uenga di sopra ui puo passare, non ui essendo luogo alcuno aperto. Tutti adunque discendono nell'aperto della rete, & poi nella coda stretta. Et il pescator qualche uolta, interponendo qualche spatio di tempo, andando al sopradetto luogo conduce la coda della rete nella barchetta, & l'apre, & qualche uolta ui truoua assai pesce, & massimamente Anguille, le quali sono aggomitolate insieme, quando son riscaldate d'amore, o ueramente Scardoue, le quali uanno a mucchio, si che a pena la barca le puo portare. Vi si pigliano anco somiglianti altri pesci che dimorano in quelle acque, ma non tutti insieme, ne in tanta quantità. Si pigliano parimente molti pesci nelle ualli ne luoghi aperti & profondi, ne' quali spetialmente stanno pesci grandi, con la rete chiamata Degagna, la quale è grande & larga, & si gitta nel fondo, & con essa si lieuano molti pesci. Si pigliano anco nelle ualli non profonde; ma grandi per larghezza molti pesci di diuersè generationi che stanno in quelle acque a questo modo. I pescatori hanno certe graticelle quasi infinite di canne palustri, con le quali essi chiudono gran parte delle ualli che non son profonde con l'aiuto de' pali, lasciando picciole aperture in piu luoghi, alle quali pongono le reti picciole, ritonde, & larghe ne' capi, & con la coda stretta co' suoi ricettacoli, nella quale i pesci possono entrar ma non uscire. Et quiui lasciano queste reti di dì, & di notte, & quasi ogni dì

su la

su la mattina le lievano piene di pesci, i quali nuotando per i luoghi larghi, sperauano di poter passare per i predetti luoghi uoti. Si fanno parimente di questi graticci alcune riuoltature di cosi fatta maniera che i pesci ch'entrano non fanno uscire, ma se ne cauano con una certa picciola rete posta dal capo d'una pertica biforcuta.

In che modo si piglino con le ceste, & con le gabbie fatte di uimini. Cap. XXXVII.

I P E S C I si pigliano con le ceste fatte di uimini, le quali di sopra son larghe mezanamente, & di sotto strette, le quali stando i pescatori nell'acqua, le conducono come si fanno le reti Ripali. Et qualche uolta cotali ceste o piu leggieri, si pongono in capo di qualche pertica, & si menano per l'acqua torbida in terra, stando il pescatore in terra, si come si ha detto di sopra de' Negossi. Si fanno etiam di giunchi le Nasse rotonde & larghe con l'entrata di dentro stretta, & di fuori larga, le quali di di, & di notte col peso d'un sasso si lasciano in fondo dell'acqua, & hanno legato nella coda, una certa cosa, per la quale si cauan fuori. Ma si fanno di due forme: l'una è che di dentro sia molto ampia, & ritonda, nel cui fondo si mette creta tenera, & granella, alle quali entrano certe generation di pesci per mangiarle, i quali non fanno poi uscire. L'altra forma è tutta stretta & lunga, ma nell'entrata mezanamente aperta, & nel mezo molto stretta, & poi larga, & stret-

DI T. C R E S C E N T I O

tissima nella coda, nella quale essi entrano non per mangiare; ma per nascondersi, & non fanno poi uscite di questa, si come anco non fanno di quella prima.

In che modo si piglino i pesci con l'amo, con lo spaderno, con la calcina uiua, & con la Fossina. Cap. XXXVIII.

I P E S C I si piglian con l'amo in tre modi. L'uno modo è quando ui si mette dentro un pisciolino, col quale si pigliano i pesci che inghiottiscono l'amo col pisciolino uiuo. Bisogna che questo amo sia di ferro grande & forte, & rauolto appresso con forte cordella di filo, accioche non si possa rodere, la cui coda si annoda a qualche fascietto di herbacce secche, et si gitta nell'acqua stante con l'amo & col pisciolino uiuo, & ui si lascia tutta la notte. Il pesce preso uolendo fuggir di lungi, o nascondersi uien impedito dal fascietto, et cosi i pescatori lo truouano la mattina. Il secondo modo è, che l'amo s'appicca a una funicella fatta di peli bianchi di coda di cauallo, & ui si auiluppa intorno il cibo che appetisce piu a pesci, si che non si uegga l'amo, & la funicella si lega in sommo d'una bacchetta sottile, & poi si getta nell'acqua, come sa ogniuno. Ma in ciò si dee hauer questo auertimento ch' il pescatore sappia qual'esca appetisca il pesce in ciascun tempo dell'anno; percioche una medesima generation di pesce, ricerca, secondo la uariation de tempi dell'anno diuersità di cibi. Ma questo si puo saper da

da colui che fende le uiscere de i pesci presi, & guarda quale esca essi mangiano comunemente, o si mette nell' amo hora una esca hora un' altra. Vale anco contra i pesci astuti, i quali non uogliono pigliar l' esca appiccata alla fune, se hauendo una bacchetta, & una fune senz' amo, la mandi nell' acqua senza esca, alla quale corrono alcuni men cauti, & la pigliano senza pericolo, laqual cosa fatta piu volte si gitterà poi l' amo, al qual correranno anco i pesci accorti. Il secondo modo si fa nell' acque profonde; percioche ui si gitta l' amo con mano legato a uno spago lungo, il quale ha un poco di piombo per un braccio uicino all' amo, accioche uada al fondo, & quiui si tenga, & spetialmente nell' acque correnti. Lo spago si tenga in mano, appiccato al dito secondo della mano da colui che lo tiene in barca, o sopra proua, & quando egli sentirà che il pesce piglia l' amo, tiri una uolta forte, accioche gl' si ficchi ben nella gola. Et poi lo tiri a poco a poco fin ch' egli lo pigli con mano, il qual pesce sarà rarissime uolte picciolo, conciosia che solamente i grandi dimorano in fondo, auegna che alcuna uolta discorran per la mezzana, o di sopra. Con gli spaderni si prendono le Tinche. Et gli spaderni sono tre aghi di rame ritorti, & legati insieme, i quali si legano a certe funicelle breui. Et ui si pongono code di gamberi, o lombrici grossi per esca, & la sera si gittano in acqua distesi, con un sasso appiccato dall' un de' capi della fune, & la mattina si lieuan via le Tinche prese. Si pigliano i pesci con la calcina

DI T. CRESCENTIO

uiua, se si mette in un sacco, & si mandi in acqua
stante, & massimamente in picciol luogo. Questo sac-
co si dee scuoter forte da due persone per tutta l'ac-
qua; percioche i pesci per questo quasi ciechi uengon
sopra acqua & si potranno prendere ageuolmente
con le mani. Inoltre si pigliano i pesci grossi con la
Fossina nell'acque trasparenti & chiare. Et la Fos-
sina è uno stromento di ferro che ha molte punte, del-
le quali ciascuna ha un rampicone per ritenere, &
sono alquanto discoste l'una dall'altra. La qual

il pescator ha in capo d'alcuna hasta, o di
lancia, & uà con essa in mano per
batter chetamente, et quan-
do uede il pesce, lo se-
risce fortemente,

& lo tien

con-

fitto. Et farebbe anco il medesi-
mo se fosse in terra & nel-
l'acqua torbida, s'e-
gli uedesse il
pesce.

IL FINE DEL DECIMO LIBRO.

DI PIETRO

CRESCENTIO

BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER

FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO VNDECIMO.



N E' LIBRI di sopra s'è differen-
temente detto d'ogni operation
che si richiede alla uilla; ma per
cioche la memoria de gli huomi-
ni è breue, et non basta alla mol-
titudine delle cose particolari,
però n'è paruto molto utile con-
chiuder con breui regole, secondo l'ordine de' libri,
le materie de' trattati, le quali si posson general-
mente trattare, accioche con la sola notitia di loro,
si habbia uniuersalmente ricordo di piu cose.

Della cognition del luogo habitabile in
commune. Cap. I.

GLI essercitij della Villa, richieggono fortex-
ze ne gli habitanti che s'adoperano ne lauori, indu-
stria, & attitudine, & però si dee cercar spetialmen-
te la sanità del luogo. L'aria, e i uenti, il sito della
terra, & la bontà dell'acqua dimostrano il luogo
habitato esser fertile, & sano. Lo huomo sauio che
uuol comperar il podere, dee considerar innanzi a
ogni altra cosa la sanità del luogo, accioche alloga-
to il danaio nella compera & nella fabrica delle ca-
se non gliene segua non sperato pentimento con danno
della persona, & con detrimento della facultà.

Dell'Aria.

Cap. II.

L'AERE è caldo & humido, s'egli non si muta
per qualche cagion di fuori. L'aere è buono quando
egli non è putrefatto, & che non è alterato o da trop-
po caldo, o da qualch'altra qualità & ch'egli si truo-
ua uguale, o uicino all'agguaglianza. Lo aere tem-
perato, & chiaro, è la salute de gli habitanti, & gli
conserua, & le piante piu proportioneuolmente cre-
scono & fanno frutto. Ma l'aere ineguale, & contur-
bato da i uapori de laghi, & dalla mescolanza de gli
stagni, opera il contrario, mette mestitia nell'anima,
rimescola gli humori, et corrompe le piante. Ogni ae-
re che s'infredda tosto, quando il Sol tramonta, et che
tosto si scalda, quando si lieua è sottile, & cosi essendo
il con-

il contrario, è anco altramente. Quell' aere è peggior di tutti, il quale costringe il cuore, & opera sì che a pena si puo trar il fiato. La sanità dell' aere si comprende per i luoghi liberi dalle ualli che son basse, & che non hanno le nebbie notturne, & oue gli huomini son sani di corpo.

De' Venti.

Cap. III.

CONSIDERANDO assolutamente, i uenti di Meriggio sono humidi & caldi. Quegli di Settentrione son freddi & secchi. Quegli dell' Oriente son quasi temperati. Ma in alcuni luoghi i uenti di Meriggio son freddi, quando dalla parte del Meriggio son monti neuosi. E i Settentrionali tal hora son caldi, quando in quelle parti passano per deserti secchi, & riarfi.

Dell' acqua.

Cap. IIII.

L' A C Q U A è fredda, & humida, se niuna cagion di fuori la muta. L' acque delle fonti della terra libera, nelle quali niuna causa delle disposition cattine di fuori, & delle qualità le supera, son migliori dell' altre. L' acque pietrose son buone, ne ageuolmente ammarciscono per corruttion terrestre. L' acque correnti de' fiumi son migliori dell' altre, se non passano sopra terra libera, puzzolente & lagunosa. Et quelle che corrono all' Oriente, & che s' allungan molto dal suo principio son migliori di tutte l' altre. Et quelle che uanno al Settentrione son buone; ma quelle che scorrono al Meriggio, & al ponente

re son ree, massimamente quando soffiano i uenti di Meriggio. L'acqua è lodenole, nella qual le cose tosto si cuociono, & la qual non habbia ne odor, ne sapore. Dell'acque d'una medesima dispositione, quella ch'è piu lieue si giudica miglior dell'altre. La sublimatione, la distillatione, & la decottione retificano l'acque cattive. Dell'acque son lodenoli quelle che piouono, & massimamente quelle che uengon di state cō baleni, & con tuoni, auegna ch'elle per la lor sottigliezza si corrompino ageuolmente. L'acque de' pozzi, et de' condotti, a comparison dell'acque delle fonti non son buone, & massimamente quelle che passano per cannoni di piombo. L'acque cattive son quelle de' laghi, de' paludi, & quelle che tengon le mignatte, & tutte quelle altre con le quali si mescola qualche sostanza metallina. Ma le acque di ghiaccio, & di neue son grosse. L'acqua temperatamente fredda è migliore a' sani che tutte l'altre acque; percioche cōmoue l'appetito & fa lo stomaco forte, ma la calda adopera il contrario. L'acque salse fanno dimagrare, & disseccano. Le torbide creano l'oppilatione, & la pietra. Se non si puo conoscer la bontà o la malitia dell'acqua per ragione, si conosca per la sanità de' gli habitatori del luogo.

Della qualità del paese habitabile. Cap. V.

LA caldezza, & la freddezza del luogo, la disposition della secchezza, & della humidità, la altezza, & la profondità, la moltitudine, & la pochezza dell'acque

dell'acque, & la lor malitia & bontà, la uicinità de' monti, de' laghi, delle paludi, & del mare, & la disposition della terra che sia fangosa, o humida, o cenericia, o petrosa, o di miniere dimostrano la qualità del sito. Ne' luoghi caldi gli habitatori hanno la faccia, e i capelli neri, son paurosi, & tosto inuecciano. Ne' luoghi freddi son di maggior ardire, & digeriscono meglio: ma se saranno luoghi humidi son grassi, carnosì, morbidi, & bianchi, & dimorando ne' luoghi humidi son belli di faccia, & uengon loro febbri lunghe, & quando fanno qualche cosa tosto si straccano. Ma ne' luoghi secchi, si disseccano le complessioni, & i corpi s'offusciano. Coloro che habitano ne' luoghi alti son sani, & forti alla fatica, & uiuono lungamente. Ma quegli che stanno in luoghi profondamente bassi adoperano il contrario. Gli habitatori de' luoghi petrosi, hanno l'aria di uerno molto fredda, & di state calda. I lor corpi son duri, forti, & con molti capelli, molto uigilanti, inobedienti, & di mali costumi. Et nelle guerre son forti, & nell'operationi solleciti & accorti. La Città aperta dall'Oriente, & coperta dalla parte opposta, è sana & di buon'aere, & quella è inferma che ha il sito contrario. La habitudine de' gli abitanti dimostra la qualità del sito, secondo le generationi delle malattie, & della sanità.

De' Cortili, & delle case.

Cap. VI.

Si deon far alla uilla le Case, & i Cortili, & la grandezza dell'Aie, & delle Corti, secondo la facul-

tà del padrone, & secondo la quantità de gli animali che si hanno da nutrire, & i frutti che si hanno da serbare. Sien forti, & sicure, di fossati, di mura, o di siepi, secondo la potenza de' ladri, & de' rubatori che ui sono. Ne guernimenti de' Cortili non si deon piantar arbori fruttiferi, accioche per l'auidità de' frutti, non si guastino i guernimenti che lo huomo desidera di hauere. Inoltre il padron non si dee curar che ui cresca arbore alcuno, ma si riduca ogni cosa a fortezza del guernimento. Percioche la sicurezza & la dilettation de padroni richiede nelle uille fortezza & bellezza. Le fondamenta delle case deon esser piu larghe che le muraglie, & si faccino profonde fin sul uiuo della terra, ma se non si trouasse il uiuo, basta che si sotterrino le fondamenta per la quarta parte. La arena che presa con la mano & sfregolata stride, o che sparsa in un panno lino netto non lascia macchia, è buona, & utile per fabricare. In due parti di arena si dee mescolar una parte di calcina, ma se si metterà tanto dell'una quanto dell'altra, sarà fortissimo mescolandoui rotture di pietre. Et se tu mescolerai nella arena di fiume una terza parte di pezzi di terra cotta, darà all'opera saldezza marauigliosa. I legni per le fabriche son buoni, quando si tagliano del mese di Nouembre, o di Decembre, et massimamente se tagliati oltre la midolla di sopra delle radici, si lascieranno per alquanti giorni a quel modo. Et quegli spetialmente duran molto che son tagliati su monti uolti alla parte del Meriggio.

De' pozzi, & delle cisterne. Cap. VII.

*S*E nel luogo non fosse fontana, si faccia il pozzo in luogo acconcio del mese d' Agosto, o di Settembre, rimosso da ogni putredine di letame di palude. Quando si mena l'acqua da qualche altro luogo, bisognerà fabricar i ricettacoli dell'acqua diligentemente, accioche la uena pouera procacci l'abondanza ch'ella non ha. Ma doue noi useremo Cisterne, ui metteremo dentro anguille, & pesci di fiume, i quali col nuotar loro, muouono continuamente l'acqua, & la conseruino dalla corruttione. Ma doue noi useremo acqua di fiume, sarà bene hauer le Cisterne picciole col sabbione, le quali le purghino dalla terrosità ch'elle hanno, & le faccino limpide & chiare.

Della presenza del padrone. Cap. VIII.

*F*A' grande utile la presenza del padrone al campo. Et chi abbandona la uigna, sarà abbandonato da lei. La importuna rapacità de' Villani non teme se non la presenza & la sagacità de padroni.

REGOLE DEL SECONDO LIBRO.

Della qualità delle terre, & della diuersità de Campi. Cap. IX.

*N*ATURALMENTE la terra è fredda et secca, ma spesse uolte si muta accidentalmente per le cose di fuori. Nelle terre si ricerca la fecondità,

DI P. CRESCENTIO

Et che la zolla non sia ne bianca, ne ignuda, ne sab-
 bion magro senza mistura di terra, ne creta sola, ne
 poluere arenosa, ne magrezza petrosa, ne salata, o
 amara, o uliginosa, ne ualle molto ombrosa Et coper-
 ta. Ma la zolla sia putrida, Et quasi nera, Et bastan-
 te a coprirsì per se medesima della sua gramigna. Et
 quelle cose che ui nascono non sien ne scabrose, ne ri-
 torte, ne manchenoli del sugo lor naturale. La terra
 utile Et che dà segno di produr formenti è quella oue
 nascel' ebolo, il giunco, la gramigna, il trifoglio, il ca-
 lamo, i roui grassi, i pruni saluatici, le lappole, i sarfa-
 ri, la cicuta, la malua, l'ortica, Et somiglianti herbe,
 le quali con la larghezza Et con la grassezza delle
 foglie dimostrano ch' il suolo è grasso Et fecondo. La
 terra che è di corpo alquanto raro Et soluto è utile
 per le uigne. Egli arbuscelli e i uirgulti ch' ella produ-
 ce son netti, robusti, Et fecondi, Et non languidi per
 sottil Et per magra debolezza. Il sito delle terre non
 dee esser così piano che diuēti uno stagno, ne così pre-
 cipitoso, che scolandosi l'acque resti ignudo del suo ter-
 ren grasso, ne tanto alto ch' egli senta tutti i caldi, Et
 tutte le tempeste, ma tra tutti questi estremi, si ricer-
 chi si mpre una utile Et una ugal mediocrità. Il po-
 dere, dee nelle prouincie fredde, esser uolto all' Orien-
 te o al Meriggio, nelle calde al Settentrione. La ter-
 ra nella sua parte di sotto, è grassa, fredda, Et grossa,
 ma in quella di sopra è magra, sottile, Et calda. Le
 generation de' campi son di quattro maniere cioè, sa-
 lue, consite, compascuo Et nonali. Il campo satiuo
è quello

è quello ch'è grassissimo & che si semina ogni anno. Ogni campo ch'è caldo et humido et che ha la superficie morbida & porosa è agenoile a coltiuare, & ferace. Si dee elegger il campo grasso & raro, percioche richiede poca fatica & rende gran frutto. Dopo il predetto si mette nel secondo luogo il campo grasso & spesso, percioche quantunque egli si lauori con molta fatica, tuttauia corrisponde all'altrui uolontà. Ma quella generation di terre è pessima, la qual è secca, e spesso magra & fredda. La terra sterile secca & riarfa, & la salsa & amara, non si puo medicar mai, ma quella che è infeconda per lo souerchio humore, si emenda con conuenienti fossati. I colli de' monti sostengono secchezza e magrezza. Ma le lor ualli son grassie & humide, per la grassezza che si cola dalle parti di sopra alle basse. Et però i campi cosi fatti si deon solcar per trauerso, accioche la grassezza si ritenga ne' solchi, & non è necessario che si rompano le zolle, accioche le soprauegnenti pioggie impetuose non portino la terra mossa con tutti i semi alla ualle. Il campo nouale è quello, che si mena la prima uolta a cultura, o che di nuouo si ritorna alla sua prima uirtù, per riposo d'uno anno o di piu rinouato. Alle piante non si conuiene il campo folueroso & secco, percioche la pianta ricerca luogo di salda continouanza, nel qual uetta le sue radici, & fiorisca & fruttifichi.

Dell'arar, del fossare, & del coltiuare. Cap. X.

GLI utili dell'arare & del fossare, generalmen

DI P. CRESCENTIO

te son quattro, cioè l'aprimento della terra, l'agguagliamento d'essa, il mescolamento, & il tritamento del campo. Si dee auertire a non arar il campo lotoso, ne anco il molto secco, percioche quella terra che si maneggia essendo lottosa si dice che non si puo toccar piu per quell'anno, ma la molto secca è troppo faticosa, et non si puo tritar come bisogna. Se si ara il campo il qual dopo una lunga secchezza sia imbagnato da una picciola pioggia & leggiera, s'afferma ch'egli diuenta sterile quasi per tre anni continoui. Il campo forte, uiscoso, & ripieno di herbe bastarde, richiede quattro arationi, ma quel ch'è poroso, netto & sottil di terra, si contenta di una di due o di tre arationi al piu. Ciascuna delle tre o delle quattro arationi cagiona piu quantità di frutti, secondo la proportion della lor qualità. Ogni uolta che il frutto auanza il merito della fatica si dee cōtinuar di cultiuarlo, ma se la fatica auanza l'utilità del frutto, si dee abbandonar il luogo. Ne' luoghi secchi i campi si fendon piu tosto, & ne gli humidi piu tardi. Colui che arando lascia tra solchi la terra cruda, pregiudica a' suoi frutti, & inferma la fertilità della terra, percioche è piu seconda la picciola coltinata, che la grande & non tocca. Si dee auertir che ne' solchi non si lasci terra nō mossa, et le zolle si debbon disfar co' magli. Nel campo si perdono le parti di dentro, quando non si cultinano quelle di fuori. S' il campo è petroso, ricolta la moltitudine de' sassi, & messa da un lato, si potrà purgare et arare i giunchi, le gramigne, le felci

Et l'altre herbe nociue, si uincono col spesso arar del mese di Luglio, o col seminarui lupini.

Del seminare.

Cap. XI.

NELLE terre fredde si dee nel tempo dell'autunno seminar a buon'hora, accioche le biade prendino alcuna forza, innanzi l'auenimento del uerno, ma nel campo grasso Et caldo, si dee indugiar la semination quanto piu si puo, accioche col seminarle tosto, non sien affogato dalla morbidezza delle herbe inutili che nascono in abondanza. Ma il campo troppo humido si semina non nell'autunno, ma nella primavera, Et spetialmente quello cui si richiede il lino o la faua, le quali, diuelte le radici, consumano la souerchia humidità. Tutte quelle cose che si seminano nel tempo della primavera ne luoghi caldi si seminano piu tosto, ma ne freddi piu tardi. Ma la semination dell'Autunno ricerca tutto il contrario. I campi sottili o acquidosi si seminino piu presto, Et i grassi piu tardi. Inoltre gli acquidosi nell'Autunno si seminano piu presto. Se il campo molto grasso Et fertile, non si seminerà una uolta o piu l'anno abbonderà in moltitudine di diuerse herbe bastarde la qual cosa non si potrà poi corregger senza gran fatica. Ogni grano nella terra uliginosa si conuerte dopo la terza seminatione in segala. In ciascun seme son due cose, cioè la uirtù seminatiua la quale egli ha dal Cielo, Et la sostanza formale la qual ricorre la figuration nella pianta, Et ne' membri della pianta. Ogni semination

DI P. CRESCENTIO

si dee far quando il seme ha maggior aiuto dal Cielo, cioè nella prima età della Luna allora ch'è aiutata dal caldo, dallo humido, & dal uital lume del Sole et dalla Luna insieme. Ogni semination che si fa quando il Sole entra in Cancro è perfetta. Et l'autunnali allora radicate, saranno condotte alla debita quantità della lor sostanza. Et quelle della primavera giacendo nella matrice della terra, allora pululeranno, & aiutate dal temperato caldo del Sole, germineranno & fiorirāno, innanzi il tēpo della secchezza della state. Si dee auertire a nō gittar semi nel campo oltre al douere, la qual cosa facendosi, i semi saranno macilenti & senza frutto. Et si dee attendere che i semi che si gettano non sien corrotti, ma quegli sono ottimi che non passano un'anno. Metti nelle tue terre tutte le generationi de' rampolli & delle biade migliori, prima prouate, percioche non si dee mēter tutta la sua speranza nella nuoua generation de' semi se prima non se ne fa l'isperienza. I semi tralignan piu tosto ne' luoghi humidi che ne secchi. Si comanda che si seminino tutti i legumi nelle terre secche & la faua solamente nella humida. Et auegna che si debbano seminar ne' campi temperati, nondimeno se sarà stata secchezza lunga, i semi gittati nō meno si serberanno ne campi, che ne granai.

Dell'acqua delle piante.

Cap. XII.

MIGLIOR di tutte l'altre acque per innaffiar i campi, & per maturar il letame, è quella delle paludi

paludi o delle fosse; radunata di rugiada & di pìoue. Conferisce anco alle piante l'acqua de pozzi & delle fontane, poi ch' elle si saranno alquanto scaldate a razzi del Sole.

Del letame, & del letamar & del trasmutar le piante. Cap. XIII.

LA Sostanza della pianta per la troppo humida & grasso letame, si guasta dalla putredine & dalla nascita. Il sapor de' frutti si muta in peggio, & cot'al pianta si riempie di souerchie foglie, è di morbi di ramuscelli & infecundi. Il miglior letame è quello quasi di tutti gli uccelli, & de gli animali brutti, percioche è in uia di corrompersi, & non è ancora abbandonato in tutto dal caldo naturale, ue incenerato. Il letame muta la natura della pianta, molto piu che non fa il cibo l'animal che si nutrisce d'esso. La natura delle piante si muta meglio per uia del letame che per alcun' altro modo. La terra humida & fredda ottimamente s' emenda, abbrucciandoui i cespì che ui sono, & spargendoui della cenere. Il letamaio dee hauer un luogo da se, il qual sia abbondante d'acqua, & per cagion del suo cattiuo odore, sia rivolto all' opposta parte del casamento del padrone. Le ceneri ottimamente seruono a' campi, in cambio di letame. Il letame che stà in riposo uno anno è utile, & non genera herbe, ma s'cgli è piu uecchio, giocherà meno. I letami nuoui son buoni a prati per far abbondanza di herba. I purgamenti del mare, lauati

Piet. Cres.

Fff

DI P. CRESCENTIO

in acqua dolce & mescolati con gli altri, seruono in cambio di letame. I campi che son ne' colli si debbono letamare spesso, ma quegli che son ne' piani, piu rado, & quando la Luna è scema; percioche a questo modo si offenderanno le herbe nociue. Non si deon la state sparger piu monticelli di letame, di quel che si potranno arare in un dì, Non fa prò il letamar molto in un tempo medesimo, ma poco & spesso. Il campo acquistoso ricerca piu letame, & il secco meno. Se non si ha uesse letame in abbondanza, seruirà ottimamente in luogo di letame, la creta ne' luoghi sabbionosi, ne freddi l'argilla, ne cretosi et troppo spessi, il sabbione, percioche questo fa prò alle biade & rende le uigne bellissime. O ueramente si seminino lupini, i quali quando saran peruenuti al douuto lor crescimento si risotterrino. Il loto del fondo de' laghi & delle paludi, fa il campo fertile & grasso. Ma il conuenenuol nutrimento delle piante et col quale elle fanno ottimamente, è il letame nutrito nella palude temperata & putrefatta per la humidità, & mescolato cō sterco conuenenuole. I campi che son nella parte di sopra de' colli, si debbon letamar molto & spesso, & essendo nel mezzo poco & di rado. Ma nelle parti di sotto nō hanno bisogno di letame.

Di alcuni principii delle piante, & delle loro operationi. Cap. XI III.

QUELLE cose senza le quali non nasce pianta alcuna son sette, tre calde, cioè il cerchio celestiale, il luogo,

l'ago, & il seme, & tre humide, cioè la materia se-
 minale, la terra, & le pioggie che uengon di sopra, la
 settima è l'aere che contiene il tutto. L'operation del-
 la pianta sono, l'usar l'alimento, il crescere, & il ge-
 nerare. Il uentre de gli arbori è la terra, nella quale
 essi lasciano ogni loro impurità. Gli arbori ficcano le
 radici in giù nella terra, per cauarne il nutrimento
 quasi come da uno stomaco, & se le spargono solamen-
 te nella superficie, tosto si seccano. È cosa certa, che
 auegna che gli arbori tengano le radici in terra, non
 per questo uanno crescendo, percioche la natura ha
 posto tutte quelle cose che sono, tra questi due termi-
 ni, grande & picciolo, secondo la generation delle co-
 se. Le piante succiando prendono il nutrimento loro
 per i pori, & formano ciò che esse generano di quello
 che dalla parte di fuori si lieua in gemme. Le pian-
 te che hanno le radici, rare, porose & calde attrag-
 gon molto piu nutrimento di quel ch'elle possano smal-
 tirc, & però producono i frutti putridi, se non se ne
 caua il sonerchio humore. Tutte le piante che hanno
 gran midolla, si nutriscono della midolla per i pori che
 esse hanno a trauerso, ma quelle che hanno poca mi-
 dolla si nutriscono per i pori diritti che sagliono in sù.
 La moltitudine de' rami procede per l'abbondanza
 del nutrimento & del caldo del Sole che tocca l'ar-
 boro da ogni parte, il quale attrabe il sugo alle par-
 ti di fuori. La carne o la polpa in frutti si crea dal-
 la natura, accioche cadendo il seme in terra si le-
 tami & cresca piu ageuolmente. Gli arbori qualche

DI T. CRESCENTIO

uolta fanno frutto de due anni l'uno, per mancamento di nutrimento & per difetto della uirtù, le quai cose non possono nutrire a bastanza i rami & i frutti, se non si rimuouano con sofficiente riposo. Ogni pianta che nasce di seme è saluatica, percioche il seme procede dalla radice saluatica, & passa per lo pedale & pe' rami per acquistar la uirtù di tutto l'arboro accioche possa generar un simile a se. Quando si taglia qualche radice il piu delle uolte ne nascon da quella dell'altre, le quali nutriscono la pianta in suo luogo. Se si taglia un'arboro uecchio, o troppo consumato, pululerà debolmente, ouero produrrà solamente graminia o funghi. I frutti de gli arbori saluaticchi son molti piu, ma minori & piu agri per la secchezza del nutrimento. Ma quegli de domestici son pochi, ma maggiori & piu dolci per la ragione incontrario a quella che si è detta di sopra. Ogni pianta ch'è maschia pullula prima di quella ch'è femina, per cagion del caldo che muoue piu fortemente, & le sue foglie son piu strette per la secchezza del maschio. Alcune piante impediscono l'altre nella generation de' frutti, come fa il corilo & il cauolo la uite, & il loglio le biade, & la noce quasi tutti gli altri arbori per la sua penetratiua amarezza, & però si dee guardar nella seminagione & nella piantagione a non metter insieme le diuersità delle piante. Ogni pianta ha bisogno di quattro cose, cioè di seminal humido terminato, di luogo conueneuole, d'acqua o di humor temperato nutritino, & d'aere a se consimile et proportionato,

nato, accioche ella nasca ottimamente & cresca. Le piante, nel tempo del caldo, crescono per l'ombra della notte, & il dì per lo caldo del Sole si fanno di legno. Le piante nel tēpo del uerno adunano lo humor nelle radici, lo quale elle spargono di state in rami facendoli crescere. Tutte le cose che nascono nella superficie della terra, procedono da uapori, i quali uengono dal fondo alla superficie. I frutti de' monti son piu saporosi che quegli delle ualli, percioche in loro si compie meglio la digestione.

Delle parti delle piante.

Cap. XV.

IL sugo è humor attratto per i pori delle radici a somiglianza delle piante, & terminato dal caldo digestino per nutrirle. Le radici quanto al tratto del nutrimento son somiglianti alla bocca, ma percioche infondono il calor uiuifico a tutta la pianta, hanno la somiglianza del cuore. Le midolle nella pianta son come la nuca ne gli animali. I nodi son creati in tutte le piante molto midollosi & concaui, accioche essi ritengano il nutrimento & lo spirito, de' quali bisogna ch'elle crescano & uiuano, fin che sarà cōuenientemente digesto. Le cortecce nelle piante son come il cuoio ne gli animali, non per tessitura di uene, ma per humor terrestre cacciato alla superficie del generato. La materia delle foglie è lo humor acquoso non ben digerito, nondimeno mescolato alquanto con la feccia della terra, con le quali la natura sagace difende i frutti dal souerchio caldo del Sole. La materia

de' frutti è uapor secco, uentoso, generato dalla anima ugetabile per perpetuar la specie delle piante. La sostanza de' fiori si genera dallo humido piu sottile per se ottimamente digesto, il quale prima bollendo per lo caldo, uà innanzi al nascimento del frutto.

Della piantagione & della generation
delle piante. Cap. XVI.

DE gli arbori & di tutte l'altre piante, alcune si generano piantate, & alcune per lo seme, & alcune per se medesime, per la mescolanza de gli elementi & per la uirtù celestiale. I rami che si piantano senza radici se son di salda sostanza, si sfendino di sotto quando si pongono, accioche attraggano piu ageuolmente lo humore. L'arboro il cui seme sarà debole nasce meglio de' rami o delle radici, che di seme. Le piante humide, acquatici, & molli, in qualunque modo si ficchino in terra, mettono le radici ageuolmente & s'appigliano. Tutte le piante calde auegna che dure, fitti i rami in terra s'appigliano, percioche la caldezza loro attrahe fortemente a se il nutrimento. I rami dell'arboro ch'è di soda sostanza, quando si piantano rotti s'appiglian meglio che tagliati, percioche hanno i pori piu aperti co' quali attraggono il nutrimento. Tutte le piante che hanno i frutti odoriferi, caldi, & secchi, si piantano piu conuenueuolmente ne' monti, ma quelle che gli hanno sodi & humidi, stanno meglio seminati o piantati nelle ualli. Gli arbori che fanno picciolo et debil seme, si posson piantare del seme & de rami, & s'appiglieranno. Non-
dimeno

dimeno la piantagion del seme è piu pericolosa & la speranza del suo crescimento se ne uà molto in lunga; oltre che la pianta che ne nasce è saluatica. Ma de' rami, tosto fan bene, & ne nasce la pianta domestica & non saluatica, s' il ramo che si pianta sarà tolto da piàta domestica. Gli arbori che producono seme grande & forte, fanno meglio dal seme che da' rami. Gli arbori che non fanno frutto, solamente s' appigliano da rami o dalle piante con le radici. S' il luogo che si dee piantar non è sicuro da gli animali che rodono, bisogna nutrir i semi o i rami in qualche luogo chiuso per due anni almeno, in terra soluta, dolce, e alquanto letamata, & poi si portino oue hanno a star sempre. Ogni nouella pianta s' aiuti col fossare spesso & nel tempo del gran caldo con l' adacquare. Gli spatij tra gli arbori o tra le uiti si deon conseruar secondo la grandezza de gli arbori, secondo la grassezza del luogo, & secondo la approuata consuetudine. Ogni pianta in suolo arido o a pendio, si planti profondamente, & nell' humido & depresso non tanto. Se la piantagione si fa in terra cretosa, si mescoli il sabbion nella creta, et nella creta si metta il sabbione, ma nella magra ui si metta piu letame. Quando la pianta si trasporta, s' ella nō sarà picciola, si metta uolta a quella parte del cielo, uerso la quale era prima piantata. Quando tu metti la pianta nella fossa, taglia quel che è cattiuo nelle radici. Quando si pianta bisogna auertire che la terra non sia troppo molle, ne troppo secca, ma sia piu tosto secca che molle. Si trasplan-

tino ne luoghi aridi & montuosi innanzi al uerno, ne gli humidi & uallicosi nella primauera, ma ne temperati si puo trasplantar acconciamente nell' un tempo & nell' altro. Se si deon porre i semi de gli arbori, si eleggano i piu nobili, & si sotterrino non piu di quattro dita del mese di Gennaio, ma s' il luogo sarà caldo & secco, si pongono del mese d' Ottobre et di Nouembre. I rami che si piantano senza le radici, meglio s' appigliano se si pongono del mese di Marzo, essendosi gia il sugo uerde infuso nella corteccia, o del mese d' Ottobre quando il uiuifico spirito della pianta non si è ancora fuggito alle radici. Il ramuscello che si pianta non si dee torcere ne tormentar a modo alcuno, ma s' egli sarà di dura & di salda sostanza farà prò, se si fenderà nella parte di sotto, & se si metterà nella fessura una pietricella. I rami che si debbon piantare siano grassi, sugosi, netti, con spesse gemme & con molti occhi, & ridotti a una sola materia. Quando i rami che si piantano son troppo lunghi, si puo tagliar loro acconciamente la cima & si posson lasciare a conuenueuol grandezza come sono i salci, le uiti, gli uliui & altri somiglianti a questi.

Dell'innestare. Cap. XVII.

DI tutti gli innestamenti è migliore il simile nel simile secondo la generation loro come del pero nel pero, & della uite nella uite. Il nesto non è conuenueuole in pedal troppo duro, percioche non ui si puo con le sue uene radicali appigliare, ma è ottimo in quel pedale

pedale oue è poca durezza & molto sugo. I rampolli che si deono innestare, uogliono esser sterili, sugosi, & nati di nuouo, con gemme grosse & spesse, in quantità & bene occhiuti, & tagliati piu tosto dalla parte oriental dell'arbore che altramente. La diuersità de meli, de peri, & di tutti gli altri frutti, è uenuta tutta dall'innestamento de gli arbori d'una medesima generatione. L'innestamento ne gli arbori grandi i quali hanno la corteccia grossa & grassa, si faccia tra la corteccia & tra il legno, ma ne sottili si fa con ueneuolmente nel legno fesso. Auegna che l'innestamento si possa far in piu tempi, nondimeno quello è piu nobile il qual si fa in quel tempo nel qual le gemme cominciano a esser sospette. Ma gli arbori che fanno gomma s'innestano piu accòciamente innanzi che essi la comincino a mandar fuori. Non si puo far il nesto a bocciuolo, se nò quando la corteccia si parte dal legno. E buon porre il bocciuolo fesso da una parte, et lasciar la sommità del ramo fin che si uegga che il bocciuolo sia rappreso. La pianta innestata tira il nutrimento dal pedale in tanto che poi ch'ella si è appigliata rare uolte lascia che sotto il nodo pulluli alcun tronco. Ogni nesto quanto piu si fa basso, tanto è migliore, percioche addomestica piu il frutto, & s'appiglia meglio.

Del medicamento de gli arbori & della
terra. Cap. XVIII.

NEL sfendere le radici de gli arbori uetchi, se

nelle fessure si mettono pietre, attraggono il nutrimento assai meglio, et a questo modo si fanno qualche uolta fertili, quegli che prima erano sterili. Le piatte inuecchiate si fanno giouani se si tagliano i rami, se perauentura non fossero peruenuti alla loro ultima uecchiezza. Ogni pianta domestica non cultiuata diuenta saluatica, et massimamēte se si conuerte a sabionosità & ad arenosità, & ogni saluatica s'addomestica quando è cultiua. La coltinatura per domestici car gli arbori consiste, nel conuertir, nel letamar, o nell'agguagliar la terra alla natura dell'arbor, & nel tagliar de gli spini, & delle cose superchie, e nell'innestare. Ogni uolta che il campo è in qualche maligna dispositione il sauiο cultinatore dee cercar di ridurlo a lodeuol dispositione. Nel campo nouale ridotto a cultura, si deon diradicar i bronchi saluatici et le radici, perciocche succiano tutto lo humor del campo. Il campo nouale è fertile molti anni, & poi si dee letamare se si uol che egli resti fertile, o lasciarlo riposare, se non fosse grassissimo, & spetialmente quando le piante che ni son poste, o si mietono con la sostanza della herba & della paglia, o si diuellono con le radici. Quando lo humore & lo spirito uiuifico del campo si attragge per i semi et per le piatte, la terra manca loro, & riposandosi in tempo determinato, ritorna di nuouo a uiuificarsi nel campo, all'uno piu tosto, all'altro piu tardi, secondo che si truoua un campo piu fecondo dell'altro. Tutte quelle cose che si compiono con fatica, con spesa, & con industria, se interponen-

Doni si qualche riposo non pigliano alcun ristoro, si dissolunono & si corrompono. Se la necessit  astrigne che si habbia a sperar qualche frutto della terra falsa, ui si dee piantar & seminar qualche cosa dopo l'autunno, accioche la sua malitia si purghi per le pioggie del uerno. Vi si dee anco metter qualche poco di terra dolce, o di letame, o d'arena, se noi ui uogliamo piantar qualche uirgulto.

De' guernimenti de' luoghi. Cap. XIX.

NELLE terre cretose che rouinano ageuolmente, si posson far le sponde delle fosse un poco pendenti, ma nella rossa o ghiaiosa & in somiglianti che non rouinano cosi ageuolmente si posson far piu. Que   molta necessit  di munitio n di uigne & d'altri luoghi, se facciano le piantagioni solamente di pruni, ma doue non   tanta necessit  & che ui si habbia carestia di legne per fuoco & per edifici, si faccino solam te d'arbori. Quando si fa qualche piantagione di pruni o d'arbori per tazion di siepi, si tagliano, passati due anni, appresso terra, accioche pululino, & che le siepi si spessino.

REGOLE DEL TERZO LIBRO.

De' granai, & delle biade in commune.

Capitolo. XX.

GRANAI debbono esser freddi, uentosi, & secchi, et di lungi da ogni hamore, da ogni fetore, et dalle

stalle, & deono esser posti all'incontro dell'Ostro. Nō è cosa piu utile per conseruar lungamente i formenti, che mettergli ottimamente secchi ne granai, & al cuna uolta tramutando in qualche luogo uicino rinfrescarli. Il luogo oue si ripongono i formenti, non sia troppo freddo, ne troppo caldo, percioche l'uno et l'altro corrompe le biade. Quando i legumi si seminano tardi, si debbon seminar bagnati in acqua di letame, accioche sien costretti a germugliar piu tosto. Ogni grano che nasce in grasso terreno, è piu grasso, piu nutritiuo & piu graue di peso, et quel che nasce nel magro è il contrario. Il formento & tutti gli altri grani si allegrano de' campilarghi & aperti & l'embre loro gli offendono. Il formeto ne' luoghi humidi & acquosi traligna spesso, & alcuna uolta si tra uita in loglio & in uena. Il formento del colle è piu grosso & piu forte di grano, ma non risponde alla misura. Ogni grano, fuori ch' il meglio, si conserua piu lungamente ne suoi gusci che fuori. Tutte quelle cose che si seminano a tempo di state richieggono terra soluta, & fuggono la cretosa, la qual s'è grassa non è rifiutata dalla saggina.

REGOLE DEL QVARTO LIBRO.

D'alcune cose in comune. Cap. XXI.

RITROVANDO SI molte diuersità di uigne, si dee per ciascuno offeruar il costume, & l'usanza della sua patria, altramente elle patirebbon danno da coloro

coloro che le lauorassino . La uite desidera cielo di mezzana qualità piu tosto tiepida che fredda , & piu tosto secca che ombrosa, & teme grandemente i uenti, & le tempeste. L' Aquilone fa seconde le uiti che gli sono opposte, & l'Ostro le fa nobili. A noi stà, se uogliamo hauere o piu uino, o ueramente meno & migliore. I campi danno uino piu largamente; ma i colli lo fanno piu eccellente. Le uigne si debbon porre ne' luoghi freddi uolte al Meriggio ne caldi al Setten- trione, ne temperati all'Oriente , & all'Occidente. I luoghi spesse uolte mutano la natura delle uiti, & pe- rò s'acconcino le lor generationi conueneuolmente. Mettine' piani quella uite che sostien le nebbie , & le brine, ne colli quelle che stanno forti alla secchez- za, & al uento, ne campi grassi le grasse, & le secon- de, nel magro le sode & le feraci, nel freddo & neb- bioso quelle che si maturano con frettolosa prestezza innanzi all'auuenimento del uerno , o quelle che co' fiocini duri , fioriscono sicuramente tra le caligini. Nel uentoso le tenaci; nel caldo quelle che hanno le granella humide & tenere. Nel secco quelle che non posson sostener le piovie. Si deono elegger le granella, le quali per rispetto de' lor uitij amano i luoghi con- trari a queglii, ne quali elle non posson durare. Il pae- se piaceuole & sereno, riceue sinceramente ogni gene- ration di uite. Lo huomo prudente s'attenga a quel- le, delle quali si è fatto pruoua , & le metta in quei luoghi, co' quali hanno somiglianza quegli altri on- de elle furon leuate . Il terreno oue si dee por la ui-

gna, non dee esser ne troppo spesso, ne risoluto, ne sottile, ne lietissimo, ne campestre, ne precipitoso, ne secco, ne uliginoso, ne salso, ne amaro; ma di mezzano temperamento tra tutte le predette qualità, & piu tosto uicino al raro che al denso. Permetter uigne si deono elegger i campi rozzi, & massimamente i saluaticchi. Il peggior di tutti è quello, nel qual sono state uigne uecchie: ma se noi saremo costretti a usarlo, si deon consumar le radici della prima uigna con arar molto spesso. Il luogo oue si dee rifossare, o pastinare, si dee prima liberar d'ogni impedimento, accioche poi ch'è cauata la terra per lo continuo calcarla nō si assodi.

Dell'election delle piante delle uiti.

Capitolo. XXII.

LE piante delle uiti che si tagliano dalla uite del mese di Ottobre, o di Marzo son migliori di quelle che si cogliono in altri tempi. Quando tu desideri di piantar in luogo sottile, non hai da torre i sermenti di uigna che sia troppo grassa. I sermenti che son da porre, si debbono elegger del mezo della uite, sparito dalla uecchia per lo spatio di cinque o di sei gemme. Dobbiamo guardarci da capi de minor sermenti oue nasce l'una, & massimamente quando noi uogliamo piantar la uigna su gli arbori, & non douemo anco por per fruttifero il pampano che nasce del duro. Il segno certo della fertilità della uite, è questo, s'ella produrrà frettolosamente il frutto di qualche luogo duro, & s'empierà di parto, i ramicelli che sur-
gono

gono da ogni lato. La fertilità della uite non si comprende in uno anno solo ; ma si conosce in quattro la uera generation de' rampolli. Il tralcio nuouo che nõ ha punto del uecchio , nel quale il nodo abbondantemente germuglia, è buono per risossare, o per porre.

Delle regole che si richieggono per piantar le
uiti. Cap. XXIII.

SE la terra è grassa noi douemo lasciar tra le uiti, gli spatij maggiori ; ma s' ella è magra minori. Nõ si dee por una generation sola di uiti , accioche uno anno contrario alla uendemmia non lieui altrui tutta la sua speranza. Ne' luoghi acquosi si planterà la uigna con maggior utile dopo il uerno , & ne' secchi innanzi.

Dell'innestamento delle uiti. Cap. XXIIII.

IL tronco della uite da innestare s' elegga saldo, & che abbondi di humore , ne lacerato o riarso o per uecchiezza , o per alcun' altra malitia. La uite s' innesta o presso terra , o poco sotterra , percioche altramente si appiglia malageuolmente . Le marze o uero i rampolli da innestare , debbon esser ritondi , saldi , & occhiuti di molte , & di spesse gemme, delle quali due o tre bastano per innestare . Poi ch' ella sia innestata, si dee legar bene, e si difenda con qualche coperta dal Sole , & da' uenti , accioche quegli non la percuotino, & questo non la riarda. Quando

il caldo del tempo dà noia alla uite innestata, bisogna aiutarla spesso colà uerso la sera con un pannicello bagnato. Quando il germoglio della uite innestata comincia a crescere, si dee aiutarlo con qualche palo legandolaui, accioche qualche mouimento non abbat-
ta la fragile, & debole età del fermento.

Del potar delle uigne.

Cap. XXV.

Ne' luoghi freddi si fa la giusta potation dopo il uerno; ma ne caldi & temperati ottimamente innanzi & dopo. Si debbon leuar dalla uite i fermenti ritorti, deboli, fouerchi, & nati in cattiuo luogo. Ne' luoghi grassi, lieti, & benigni, si puo mandar la uite quanto si uuole all' insù, ma ne magri, & ne caldi, si dee tenerla piu bassa. Si lascino i fermenti o molti o pochi, secondo la uirtù della uite, o del suolo. Si ricidino tutti i uecchi fermenti, da quali pēde il frutto del primo anno, & si lascino i nuoui leuando lor da torno i uiticci & gli altri ramuscelli inutili. Le uiti che son molto fertili, & nelle quali i nodi sono spessi, si deon potar strettamente; ma quelle che hanno le gemme tra gli spatij lunghi tra nodo & nodo piu lungamente. Nel potar le uiti si debbon considerar tre cose, cioè la speranza de' frutti, il legno che se ne caua, e il luogo che serua, & che si rinnoui. La uite che si pota a buona hora pulula piu tosto, & produce piu fermenti & maggiori; ma quella che si pota tardi, pulula piu tardi, & produce piu frutto. Dopo una buona uendemmia pota strettamente; ma dopo una cattiu

ua pota piu largo. Fa molto pro alle uiti, massimamente alle nuoue, se scalzate, si ricidono le radici superchie, le quali esse mandano & fanno di fuori.

Del cauar le uigne. Cap. XXVI.

INNANZI che le gemme s'ingrossino, le uigne si debbono fossar & cauare; percioche se l'occhio aperto della uite uederà il suo cauatore, la speranza d'una buona uendemmia sarà cieca. Chiara cosa è che non si debbono toccar quelle che fioriscono. Le uigne si hanno a fossare quando la terra non è troppo molle, ne troppo secca, ma quando atta a farsi poluere, si truoua in mezzana dispositione. Sia lo huomo auertito di sommuouer la terra ugualmente per tutto, e massimamente presso alle uiti, accioche non ui resti punto di terra cruda, laqual cosa il diligente guardiano andrà ricercando con una bacchetta.

Dell'uee, & del uino. Cap. XXVII.

SE si spampinano da lati l'uee grasse quasi mature, e si coglino quãdo la rugiada è disfatta & in buon tempo il uino sarà migliore, & piu serbatoio. L'uee trasparenti ma non grasse ne consumate fanno il uin grande, & le troppo mature lo fanno dolce, le troppo acerbe acerbo, & le troppo acquose acquoso. L'uee raccolte, quando la Luna cresce fanno il uino men serbatoio. Il uino si conturba, & s'offende per molte cagioni, cioè per caldo, per freddo, per puzzone, per tuoni grandi, per terremoto per mouimento de uasi, & per

uenti dall'Ostro. Alcuna uolta poco, & allora si cura con poca medicina, alcuna uolta molto, & allora si richiede medicina piu forte. E alcuna uolta in tanto che il suo calor naturale s'estingue in tutto, & allora non si puo medicar in niun modo; percioche le medicine non giouano a morti.

REGOLE DEL QVINTO LIBRO.

De gli arbori. Cap. XXVIII.

Quantunque alcuni arbori desiderino aere caldo, e alcuni freddo, & molti l' amino temperato, & alcuni bramino la terra grassa, e alcuni la magra, nondimeno si cōuengono in questo, che tutti richieggono la terra secca nella superficie, & humida nelle uiscere. Bisogna nel tēpo dell' autunno scoprir le radici de gli arbori, et porui qualche poco di letame, accioche per le soprauegnenti pioggie discorra alle radici coperte. Ma se la terra fosse troppo sabbionosa, riceuera conuenientemente la creta grassa, e s' ella sarà troppo cretosa, ui si ponga sabbione. Ne luoghi grassi si leuino i pedali piu alti da terra, & ne magri meno. Non si potino le piante de gli arbori dal tempo nel quale elle furono poste sino a tre anni. Dalla giouentù delle piante fino al debito lor compimento, si dee procacciar con ogni sollecitudine, ch' i pedali si diuidano in rami, i rami in bacchette, & le bacchette in rampolli fruttiferi; ma uenendo la uecchiezza si ricida da loro ogni secchezza, e ogni souerchio peso di rami, ilquale essi

non

nò possono troppo ben sostener insieme co frutti. Ogni piantagioni, o potagion d'arbori, si puo far in qualunque tēpo si uuole, fuor che nel tempo del gran freddo, cominciando dal cadimento delle lor foglie infino che essi cominciano a pullulare. Bisogna auertir di non la sciar bastardume nato nell'arbori, o presso al pedale procedente dalle radici, ma si leui fin dal principio. Et è buono anco leuar loro d'attorno le herbe lequali con la grandezza delle lor radici nuocon molto a gli arbori. Se gli arbori fanno i frutti uerminosi, si ficcia un foro nel tronco sopra le radici con un sarchiello, & si ficchi nel foro un conio di legno di quercia. Quando gli arbori son languidi, ui si ponga intorno, poi che si saranno scalzati, terra d'un'altra dispositione.

REGOLE DEL SESTO LIBRO.

De gli horti, & dell'aere, & della terra, & del sito che si conuengono a gli horti.

Cap. XXIX.

Lo horto desidera l'aere libero & temperato, • ueramente prossimo al tēperato, perciocchè egli teme i luoghi troppo caldi, e troppo secchi se non si aiuta cō molte pìoue, o con molti adacquamenti. Non puo anco sostener i luoghi e i tempi del freddo mortificante, & ne luoghi ombrosi è di poca utilità o di nessuna. Lo horto desidera la terra mezanamēte soluta, e humidà più tosto che secca: p̄cioche la creta è nemica a

gli horti & a cultori . Le herbe nate in terra troppo soluta fanno bene nel principio della primavera , ma la state si seccano . Felice position di horto è quella, la quale ha di sopra un rio, col mezo del quale egli si possa p solchi conuenevoli, quādo bisogna adacquare; per cio che lo horto ch'è sottoposto a benigno & piaceuole aspetto di cielo, & ch'è trascorso da buona & chiara acqua di fontana è quasi uicino al non hauer bisogno di fatica o d' opera alcuna. Lo horto desidera terra grassissima, & però habbia sempre nella sua piu alta parte letame, il cui sugo scorrendo per se medesimo l' faccia fecondo . Et di quel letame s' ingrassino ogni anno gli spatij dello horto, quando si douerà seminare, o piantare. Lo horto dee esser uicino alla casa; ma di lungi dall' aia; percioche la poluere delle paglie che fora le herbe, & le secca, è sua inimica . Felice giacitura di horto è quella, il cui piano dolcemēte pendendo, ha l' acqua corrente da lati, diuisa & mādada per i suoi spatij.

Del fossar lo horto.

Cap. XXX.

SI debbono diuidere le parti dell' horto in questa maniera, che quelle parti, nelle quali si seminerà nel tempo dello autunno, si fossino & pastinino nel tempo della primavera, & quelle che noi semineremo nella primavera, si fossino o cauino nell' autunno; accioche l' una & l' altra fossatura si cuoca per lo beneficio del freddo & del Sole . Ma se si ha carestia di terra, in qualunque tempo dell' anno che si ritruoui la ter-

ra uguale tra lo humido e il secco, si puo fossare & seminar incontanente, se si farà grassa col letame. Si dee fossar lo horto la prima uolta profondamente, & grossamente, & poi spartoui il letame di sopra, si pastini un'altra uolta minutamente, & si mescoli la terra col letame, & si riduca in poluere piu che si puo.

Della semination de gli horti in comune.

Capitolo. XXXI.

L. A. semination dell'autunno, si faccia ne luoghi freddi piu a buona hora, nella primauera piu tardi. Mane caldi si faccia nell'autunno piu tardi, & nella primauera piu tosto. Le herbe si possono acconciamente seminar separate & mescolate insieme, accioche le seminate mescolatamente, & che son da traspiantare, si diuellino, & che l'altre restando nel luogo seminato, crescano. Le herbe che non si traspiantano, si debbono seminar rare; ma quelle che si trasportano, si metteranno piu spesse. Si dee hauer cura che i semi che si spargono non sien guasti & corrotti, & però si debbono elegger quegli che hanno di dentro la prima farina bianca, e che pesano, & che son grossi piu de gli altri, & che per lo piu non sien uecchi, oltre a uno anno. Alcuna uolta suole auenire, che i semi quātunque sien buoni, gittati non nascono, impediti per qualche difetto de corpi celesti. Et spesse uolte si truoua che è utile il seminar insieme diuersi semi, accioche il tempo qualche uolta contrario a qualche un de semi non spogli la terra al postutto. La buo-

DI T. CRESCENTIO.

na semination delle herbe si fa quando la Luna cresce, & spesse uolte auiene che la semination non è buona, quando ella si fa nel mācar della Luna. Quasi tutte le herbe si trassiantano acconciamente, quādo son cresciute un poco, & che la terra non è molto secca.

Come s'aiutino gli horti. Cap. XXXII.

FA molto prò a gli horti, se si lieuano così con le mani, come col sarchiello le herbe nociue, ogni uolta che fa bisogno, accioche non toglino il nutrimento alle herbe migliori. Fra le cose che molto nuouono a gli horti, una è il passeggiar per essi, o il muouer la terra, quando ella è troppo molle. Se la terra dello horto è troppo cretosa si mescoli col sabbione, oueramente si muoua spesso con letame, & con terra. Et s'ella è tanto sabbionosa che lo humor conceputo si risolua troppo ageuolmente, ui si mescoli creta, & letame.

Del ricoglimento delle herbe, de fiori, de semi, & delle radici. Cap. XXXIII.

LE herbe si ricogliono per mangiare, quādo le loro foglie son quasi uenute al suo douuto crescimēto. Ma per uso di medicina si debbono corre poi che elle sono interamente cresciute, e innanzi che si mutino di colore & caggiono. I semi si ricogliono, poi che essi sono al suo termine, & si dà lor la crudezza, & l'acquosità. Si deono prender le radici, quando raggionano le foglie. I fiori si possono cogliere poi che sono interamente aperti, innanzi che essi comincino a rouinarsi.

narfi e a cader. Mai frutti son da cogliere, quando è finito il lor compimento, e innāzi che sien meno apparcchiati a cadere. Tutte le cose che si cogliono quando la Luna scema, son migliori, & piu serbatoioe di quelle che si cogliono nel suo crescimento. Et quelle che si ricogliono, quando è buon tempo, son migliori di quelle che si ricogliono in disposition di humidità d'aria & che sia quasi per piovare.

Delle uirtù delle herbe. Cap. XXXIIII.

LE herbe saluatiche son piu forti delle domestiche, & di minor quantità per lo piu. Et delle saluatiche son forti quelle de monti. Et quelle, i cui luoghi son alti & uentosi, sono anco piu forti. Et quelle il cui colore è piu tinto, & il cui sapore è piu apparente, & il cui odore è piu acuto, saranno nel suo genere piu potenti. La uirtù delle herbe s'indebolisce dopo due o tre anni al piu.

Della conseruation delle herbe, de fiori, delle radici, & de semi. Cap. XXXV.

SI debbono serbare le herbe, i fiori, e i semi, ne luoghi secchi & oscuri, & si conseruano meglio strette in uasi, o in sacchetti, & massimamente i fiori, accioche l'odore & la uirtù non suapori. Le radici si conseruano meglio nell'arena sottile, se non son radici che si serbino secche, lequali si serbano parimente meglio in luogo oscuro & secco. I semi de porri, delle cipolle, & di alcune altre herbe, si conseruano meglio ne suoi gagliuoli ch'altramente.

REGOLE DEL SETTIMO LIBRO.

De prati, delle selue, & quale aere, & qual acqua, & qual sito, & qual terra desiderano. Cap. XXXVI.

I Prati desiderano l'aere temperato, uicino alla freddezza, o alla humidita; percioche la souerchia freddezza impedisce il generar delle herbe, e la troppo caldezza, & secchezza consuma ogni lor uerdura. Et per far la herba in abbondanza amano la terra grassa, ma per farle saporose la richieggono mezanamente grassa, e fuggono al postutto la troppo magra. Desiderano l'acqua & massimamente piovana, & calda, o di lago grassa, & patiscono molto per la fredda. Vogliono il sito basso, se però non ui e sempre rinchiusa l'acqua; percioche essendo troppo profondi non son acconci a far buone herbe; ma le fan paludali, & senza sapore.

In che modo si facciano, si procurino, & si rinouino i prati. Cap. XXXVII.

Quantunque i prati uenghino per se medesimi naturalmente, tuttauia si fanno anco per opera di mano, stirpando i luoghi saluaticchi & boschiui & splanando i campi nati, e seminando la ueccia co semi del fieno. Si procurano i prati ottimamente, se si lieuan tutti gli impedimenti che ui nascono, & si diuellono le herbe grosse inutili dopo le pione grandi. I prati
che

che s'adacquano spesso nel tempo del caldo, fruttificheranno & si segheranno piu uolte. I prati uecchi si deono purgar & nettar dal musco, & essendo sterili, si arino molte uolte & si seminino di nuouo.

In che modo si ricoglia & si serbi il fieno, & della utilità sua. Cap. XXXVIII.

Si dee segar il fieno quando è caldo & buon tempo, & che si spcri che il sereno debba durare, & che le herbe saranno uenute al lor debito compimento, & che i fiori essendo fatti, non si comincieranno anchora a seccare. Il fieno si serba acconciamente al coperto, o all'aria, ma di modo che non ui possa entrar l'acqua. Il fieno è di grand'utilità, percioche le pecore & le bestie che laurano, possono uiuer con esso tuttol'anno.

Delle selue. Cap. XXXIX.

I Boschi et le selue di diuersi arbori, o che nati ualmente uengono secondo la uarietà delle terre, & del sito, & dell'aria, o che son fatte da gli huomini. Colui che desidera di piantare una selua, consideri prima il sito & la natura della terra et dell'aere nel qual egli uuol far la selua, & ui pianti solamente quegli arbori che son conuenevoli al luogo, & che adempino il desiderio di colui che gli pianta. Pianti gli arbori folti & distanti, secondo ch'essi distendono i rami & le radici piu o meno.

DI P. CRESCENTIO
REGOLE DEL OTTAVO LIBRO.

De giardini & delle cose diletteuoli
in esso. Cap. XL.

E giardini alcuni si fanno di herbe, alcuni di arbori, & alcuni dell'una cosa & dell'altra. I giardini di herbe amano l'aere mägna & soda per produr herbe sottili come i capelli, lequali massimamente diletta-
no a gli occhi. Debbono hauere intorno herbe odori-
fere di piu generationi, lequali sien buone per diletta-
re, & per giouare alla sanità, percioche ogni odore è
soauissimo cibo dell'anima. I giardini richieggono dal
la parte del Meriggio & dall'Occidete gli arbori buo-
ni & rari, & dall'opposito i luoghi larghi, acciò che
essi nō impedischino l'aria diletteuole, percioche l'om-
bra de gli arbori cattiuu è dannosa. L'ombra souer-
chia genera malattie, & corrompe l'aria ch'è buona.
I giardini si debbono far piccioli o grandi secondo la
nobiltà, la potenza e la ricchezza del Signor che gli
fa. Vi si debbono por gli arbori d'una medesima gene-
ration per ordine senza mescolamento d'altre fatte,
accioche apportino & diletto & decoro. Gli arbori
grandi debbono esser distanti l'un dall'altro ueti pie,
& i piccioli dieci, ma le schiere potranno esser di lun-
ghi l'una dall'altra quanto piu si uorrà. Le schiere de
gli arbori ne giardini richieggono che in gli fossi &
cani. fuor ch' i meli, accioche possino lungamente du-
rare, ma tra l'una schiera & l'altra ui son conuen-
uoli

uoli i prati. Lo huomo non si dee dilettrar de giardini di fouerchio, ma quãdo egli harà prima atteso alle cose sue piu importanti, percioche le uerdure intorno alla casa di uilla apportano altrui diletto grande. Diletta anco assai lo hauer molti campi & fertili, iquali habbiano i lor termini & confini diritti, & sien cinti di fossati conuenenuoli & di siepi, & habbiano intorno buoni arbori, & di dentro sien adornati di uie opportune d'arbori, di fontane, & di riui correnti.

Di quelle cose che danno diletto intorno alle uiti & al frutto loro. Cap. XLI.

DILETTA anco molto hauer le uigne piene di diuerse generationi di uiti che faccino uue diletteuoli & buone. Percioche si truoua per esperienza che tutte quelle cose che gli antichi hanno scritto esser marauigliose nell' uue, son uere. Nõdimeno si dee sperar in coloro che son periti senza pruoua, accioche la uarietà de tempi & de luoghi, o l'altrui l'ignoranza, non inganni perauentura colui che fa l'esperienza. Diletta molto lo hauer uini di diuersi colori & sapori, ilche non si puo far malageuolmente, & i uini medicinali si truouano anco per coloro che ne son bisognosi utilissimi & sani.

Della diletation che si prende intorno a gli arbori & a frutti. Cap. XLII.

E' massimamente cagione di grandissimo cõtento, lo hauer ne suoi propri luoghi abondanza di buoni arbori, & di diuerse generationi, e però il diligẽte capo

DI T. CRESCENTIO

di casa ne dee portar da ogni parte, o procacciar che ne siê portati da diuersi luoghi & piantarli & innestarli cō ordini conueneuoli. Et diletta molto lo hauer nesti marauigliosi e diuersi di generatione in un solo arboro, & però il sollecito capo di casa lo dee procacciare. Diletta anco molto hauere arbori ben formati & diritti, & però si dee hauer cura ch'essi non sien torti, o co rami troppo bassi & disformi. Et coloro che tentano di far pruoua d'ogni cosa, truouano ne sti molte marauiglie. Se si taglia un ramuscello di uno arboro fruttifero, & si metta nel luogo oue è la midolla qualche cosa odorifera in poluere o che sia di colore, il frutto harà la uirtù, & il color di quella costal cosa.

Della diletation de gli horti & delle herbe.

Cap. XLIII.

PIACE anco molto hauer un bell'horto ben disposto, & cultinato con diligente industria, & però il sollecito capo di casa procacci di hauerlo in terren grasso et soluto, nel qual discorra fonte o riuo per spatij ordinati nello horto, accioche ne tempi del caldo si possa tutto adacquare. Et lo hauer nello horto tutte le generatione delle buone herbe è diletteuole & utile insieme.

REGOLE DEL NONO LIBRO.

Del nutrir gli animali alla uilla.

Cap. XLIIII.

GLI huomini al tēpo antico uineuano solamente di

te di que cibi, che la terra nõ lauorata produceua naturalmente. Et poi cominciarono consequentemente a uiuere dell'agricoltura & della pastorale. Ma al presente uiuono di quelle cose medesime, e delle scienze delle scritture & d'altre infinite. Et degli animali che son domestici, se ne ueggono ancora alcuni in diuersi paesi del mondo, che son saluaticchi.

De caualli & delle caualle. Cap. XLV.

CHIVNQUE uuol comprar caualli o caualle, bisogna che conosca l'età, la generation, la lodabil forma, la sanità, la malattia, la bontà & la malitia loro. L'età de caualli & di tutti gli altri animali che non hanno l'unghie fesse, e di quegli che hanno le corna, si conosce pienamente a denti. Gli stalloni si deono conseruar di modo che non si caualchino, o che non si affatichino punto, & montino due uolte il dì, se tu uuoi che si creino nobili & generosi puledri. Le caualle pregne si debbono tenere ne molto magre ne troppo grasse, ne si sforzino, ne sostenghino fame & freddo, ne si calchino fra loro in luoghi stretti. Le caualle nobili che nutriscono i caualli maschi si facciano montar de due anni l'uno, accioche esse infondino a puledri abondante copia di puro latte. Lo stallone dee esser di cinque anni, ma la femina puo conciper di due. Il puledro si dee tener, ne luoghi montuosi, petrosi, & secchi, & dee seguir la mandra alla pastura solamente due anni. Quando si domano i puledri, si debbono toccar & maneggiar nella stalla dolcemen-

te, et ui si tenghino appiccate le briglie, accioche s'an-
sino a esser tocchi, & a ueder i freni. I luoghi de ca-
ualli si debbono tener il dì mondi, & la notte far loro
il letto fino alle ginocchia accioche si possano riposa-
re, & la mattina si porti uia, & si strigghi per tutto
et laui il cauallò. Et poi si meni l'acqua a pian passo,
& ui si tenga per un buon pezzo fino alle ginocchia,
& ritornando, gli si asciughino le gambe innanzi che
egli entri nella stalla. Quando il cauallò è compiuto,
si dee tener in carne conueneuolmète, accioche si pos-
sa caualcar piu sicuramente. Percioche la troppo
grassezza induce infermità, & la troppo magrezza
lo fa debole & brutto. Il cauallò che suda, o ch'è for-
te caldo, non dee mangiar o ber nulla, fin che coper-
to, & passeggiato un poco, non cesserà di sudare &
d'esser caldo. Fa prò al cauallò nel tēpo del caldo ha-
uer addosso una coperta di tela per le mosche, & nel
tempo del uerno una di lana per lo freddo.

Dell'ammaestramento de caualli.

Cap. XLVI.

PRIMA si dee, quando si uole ammaestrare
& costumar un cauallò, metterli un freno piaceuole
il cui morso sia unto di mele o di qualch' altro liquor
dolce, & si meni a mano leggiermente et poi si caual-
chi piaceuolmente senza sella, & poi con la sella nel-
le pianure fin che egli s'usi a riceuer patientemente
il freno & la sella. Il cauallò auezzo a caminar con
freno & con sella piaceuole, bisognando, si dee cōdur
a campi.

a campi arati con freno piu forte nel tempo del freddo, & quiui gli si insegna a trottare, & poi a galoppar con breue salto. Et si dee anco menar per la città, ne luoghi, oue lauorano i fabbri, et doue si fa strepito, & tenerlo piaceuolmente quiui, fin ch'egli cessi di hauer paura di que romori. Quando il cauallo sarà uso al freno, si dee auezzar a correre, ogni settimana una uolta la mattina a buona hora, & corra prima un quarto di miglio, & un'altra uolta si distenda piu oltre.

Conoscimento general della bellezza, della bontà & della malitia de caualli.

Cap. XLVII.

IL cauallo ch'è bello, ha il corpo grande et lungo & tutte le altre membra proportionalmente corrispondenti alla lunghezza & alla grandezza. Il pelo baio scuro è tenuto da tutti in piu stima. Il cauallo che ha le nari grandi & enfiate, & gli occhi grossi, si truoua esser ardito naturalmente. Il cauallo che ha le coste grosse & il uentre largo & pendente di sotto si giudica affaticheuoole & sofferente. Il cauallo che ha i garetti distesi, & le falci piegate, dee esser nel suo mouimento agile & presto. Il cauallo che ha le gambe & le giunture delle gambe ben pelose, & ch' i peli sien lunghi è buon da fatica. Il cauallo che ha le mascella grosse & il collo corto, non si puo affrenar ageuolmente. Il cauallo che ha tutte l'unghie bianche, nō ha mai i pie troppo duri. Il cauallo che ha gli orec

chi pendenti, & gli occhi cancaui, sarà lento & rimesso. Il cauallo che muoue la coda di sopra et di sotto è uitioso.

Dell'infermità de caualli & della lor cura.

Cap. XLVIII.

LE infermità uengono a caualli nel capo, nel uentre, nelle spalle, nelle gambe, ne piedi, nell'unghe, alcuna uolta per humori & spesse uolte per ignoranza & per mala guardia. I dolori uengono a caualli o per souerchio di mali humori contenuti nelle uene del sangue, o per uentosità ch'entra nel corpo a caualli per i pori aperti, o ch'è nata nelle budella per humori uiscosi, o per souerchio di mangiar orzo o somigliante, enfiato nello stomaco o nel uentre, o per souerchio ritenimento d'orina che enfia la uescica. A tutti i predetti mali si ha un rimedio generale cioè, che si la sci andar per la stalla liberamente il cauallo con la caualla. Il sale infuso nell'aceto a sufficienza ual contra ogni enfiamento che comincia nel dorso. La cottura in molte infermità de caualli è l'ultimo rimedio, ma si dee guardar con diligenza ch'egli non morda la cottura, o non la stropicci a qualche cosa percioche egli per lo troppo pizzicore, si morderebbe co denti il luogo fino a nerui & fino all'ossa. I segni co quali si conosce in che parte del corpo è la malattia del cauallo son molti, per iquali si puo predir la morte o la liberation del cauallo. Iquali son tutti scritti per ordine nella fin del trattato de caualli, & però non ne dico piu oltre.

I gradi dell'età de buoi son quattro, il primo è de vitelli, il secondo de giouenchi, il terzo de buoi nouelli, il quarto de buoi uecchi. Chiunque uol comprar gregge d'armenti dee offeruar che le uacche sien più tosto d'età intera che imperfetta per far frutto, ben composte, con membra grosse & ben tra loro corrispondenti. I luoghi per l'armento delle uacche & de buoi di uerno debbono esser alla marina, & di state ombrosi & freschi su le montagne. Le stalle de buoi debbono esser lastricate di arena o di qualche generation d'altre pietre alquanto piegate, accioche lo humor si possa scolare, debbono esser dalla parte del freddo, difesi da qualche riparo. Bisogna anco uedere che non dimorino molto stretti, o che si ferischino, o che concorrino insieme. Et la state stien chiusi bene, accioche i tafani et gli altri animalucci non gli molestino. Si dee far loro il letto accioche si riposino morbidamente. Di state si menino all'acqua due uolte, et una di uerno. I buoi si conoscono esser sani, forti, & destri, quando si muouono ageuolmète essendo tocchi o punti & hanno le membra grosse, & gli orecchi diritti. Si conoscono esser belle & generalmète forti, se hanno tutte le membra grosse & proportionalmente corrispondenti fra loro.

Delle pecore.

Cap. L.

L e pecore si conoscono bene all'età, s'elle nō son

Piet. Cres.

H h h

uecchie ne agnelle. E anco dalla forma, quando hanno il corpo grande, la lana abondante & morbida, i peli alti & distesi per tutto il dosso. La sanità delle pecore si conosce, se aprendo loro gli occhi, ui si uedranno dentro le uene rosse & sottili, ma s' elle son bianche, o rosse & grosse sono inferme. Et se prese per la pelle del collo & tirate innanzi per forza non si possono a pena muouere son sane, & se ageuolmente si tirano sono inferme. Inoltre, s' elle uanno arditamente per uia son sane, ma se uanno pigramente & col muso chino sono ammalate. Le pecore si debbono pascer bene in tutto l'anno così dentro, come fuori. Le stalle buone per le pecore son quelle che non sono in luogo uentoso, & che son col suolo coperto di strami & alquanto piegato accioche si possa asciugare dalla humidità dell' orina, laqual corrompe la lana & sforza a far l' unghie scabrose. Le pasture utili per le pecore son quelle de campi nouali, o de prati piu secchi, ma i luoghi paludosi son nociui, et i saluaticchi dannosi alle lane. Et lo spesso spargimento del sale, lieua loro l' ambascia.

Delle Api.

Cap. LI.

NASCONO parte dell' api d' altre api, & parte del corpo d' un bue putrefatto. Le buone api son picciole, ritonde & uarie di colore. I segni della lor sanità sono, se sono spesse nello sciamo & se nette, & se l' opera che esse fanno è piaceuole e uguale. I segni della loro infermità sono, quando elle son pelose, humide, & poluerose.

REGOLE DEL DECIMO LIBRO.

De gli ingegni per pigliar le fiere.

Cap. LII.

TUTTI gli uccelli rapaci son di questa natura ch'essi uanno sempre soli et di rado accōpagnati, per cioche essi nō desiderano & non uogliono hauer compagnia nella preda. Et son conosciuti p'istinto di natura da tutti quegli animali iquali essi appostano, & quando sentono il nemico garriscono & fuggono, o si nascondono quāto piu possono. Se gli uccelli rapaci si cibano di buone carni et in hora cōueneuole, e che nō si faccia loro ingiuria, & che nō si mādino a gli uccelli contra la lor uoglia rade uolte si partono da lor padroni. S'il padrone non segue la uoglia dello sparuiere o di qualūque altro uccello rapace, ma faccia qual che cosa in contrario, lo perde ageuolmente, per cioche egli è sdegnofo per natura, et si adira tosto. I Falconi si debbono mātenero in quello stato di grassezza nella qual si truoua che essi son piu arditi & miglior in pigliar gli uccelli. Gli uccelli rapaci hāno tutti quasi una medesima natura. Gli uccelli saluaticchi si pigliano con gli uccelli rapaci & con le fiere domesticate, cioè col sparuiere, con l'Astore, col Falcone, con lo smerlo, col Girifalco, con l'Aquila, col Gufo, e cō la Ciuetta. Gli uccelli si pigliano con le reti in piu modi, cioè l'anitre a pantiera, & con le reti distese sopra il fiume, le Grù, i Cigni, le Starne, & l'ocche. Inoltre si pigliano con un'altra rete, l'ocche, l'anitre

ne campi, & presso alle acque. Inoltre co parieti i Colombi, le Tortole, & quasi tutti gli uccellini piccioli. Et con l'aiuola, gli uccelli piccioli, & molti mezzani, & alcuni de grandi. Et con le ragne gli uccellini, & gli uccelli grandi rapaci. Et con una certa rete stretta & lunga le Pernici. Gli uccelli si pigliano in terra con diuersi lacci, & su gli arbori intorno a nidii. Quasi tutti gli uccelli si prendono el uischio, cioè con le bacchette, o co uimini, o con gli spaghi, o con le funi inuischiate. Tutti gli uccelli si possono prendere & ammazzar con le balestre & con gli archi et con alcuni altri modi. Le fiere si pigliano co cani, con le reti, co lacci, con le tagliuole & co fossi & con alcuni altri modi. I pesci si pigliano con reti di piu fatte, cioè con la scorticatoia nel mare, con la trauersa ne luoghi de fiumi, & de laghi grandi, co riuoli nell'acque picciole & nelle grandi con le barche. Inoltre col giacchio & con la negossa. Et nelle ualli con la cuogola & con la degagna, & con le grattelle & con picciole reticelle, & con le ceste, con le gabbie, con l'amo, con gli sparderni & con la calcina.

IL FINE DEL
VNDECIMO LIBRO.

DI PIETRO

CRESCENTIO

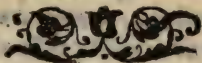
BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI
A BISOGNI ET A COMMODI

DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER

FRANCESCO SANSOVINO



LIBRO DVODECIMO.



E libri di sopra si è necessariamente e a pieno trattato di tutte quelle cose che si debbono fare alla uilla; ma a me par che sia cosa molto utile a fare un breue memoriale, per lo quale il padre di famiglia andando alla uilla possa ageuolmente sapere quel che si possa far in tutti i tempi dell'anno che sia d'utile & di piacere. Et quando egli uorrà uedere il modo del far minutamente ogni cosa, potrà con ageuolezza trouar

DI T. CRESCENTIO
il tutto ne trattati di sopra largamente, & spetial-
mente scritti a lor luoghi ordinati.

GENNAIO. Cap. I.

DI questo mese si puo conoscere (massimamente
ne luoghi caldi) la bontà, & la malitia dell'aria, &
de uenti, dell'acque, & della terra, & del sito, de luo-
ghi che si debbono habitare, auegna che ne luoghi tē-
perati questo si possa comprender meglio in certi al-
tri mesi. Inoltre ne luoghi caldi, si potranno assai ac-
conciamente fabricar le Corti, & le case, & si possou-
no tagliar ottimamente gli arbori per i legnami del-
la fabrica. Inoltre si puo proueder a nuouo letame, et
metter il uecchio ne campi & nelle uigne, et seminar
la faua, la ueccia, & la cicerchia. Et se i campi non
son morbidi si possono sfendere. Et ne luoghi caldi si
possono letamar & potar le uiti. Et por ottimamen-
te nel semenzaio, le sorbe, le pesche, le noci, le mādor-
le, le prugne, & innestar gli arbori che fanno la gom-
ma. Et far gli horti, se la terra non è bagnata. Et si
possono sparger ne prati nuoui la ueccia e i semi delle
herbe. Et tagliar le pertiche de salci, e i giunchi, & le
canne per le uigne. Et le selue, & ogni legname tātō
di domestico quātō di saluatico arboro per far fuoco.
Inoltre si fanno di questo mese tutti i uasi, & le car-
ra, et ciò che si fa nelle case in qualunque tempo si sia
per usare. Et si possono comprar tutti gli animali do-
mestichi, & pigliar i saluaticchi, & portar l'api accon-
ciamente da luogo a luogo di questo mese.

FEBBAIO

DI questo mese & anco di tutti gli altri si puo comprar & conoscer la bontà & la malitia del luogo habitabile, & far le case, & ciò che in essa e presso essa è da fare. Et si puo portar il letame a cāpi, alle uigne, a gli horti, & a prati, & letamar ogni cosa. Et si possono con agio fendere i campi & seminarui dentro la faua, la cicerchia, la ueccia, e alcuno altro legume, & roncar il formento, la segala, il farro, et la spelta, & scolarne l'acqua, & abbruciarui gli strami. Et seminar ne luoghi caldi i ceci, & la uena, & ne temperati, et ne freddi seminar la faua, la cicerchia, la robiglia, o il pisello. Di questo mese ne luoghi humidi si fanno i pastini o la cultura doue si ha da piantar la uigna. Et ne luoghi caldi & secchi si fanno utilmente intorno alla fin del mese le piantagioni, e i nesti delle uiti, quādo si cominciano a hauer le gemme in sospetto, & che lacrimano humore spesso & ancora non acquoso. Inoltre si potano ottimamente le uigne ne luoghi temperati & caldi, se la molta neue, o la troppo intensa freddezza non lo uietasse. La qual cosa come si debba fare, s'è pienamente insegnato nel quarto libro oue si ragiona delle uigne. Oltre a ciò in questo si formano conueneuolmente le uiti, & gli arbori che sostengono le uiti. Et si tagliano le radici inutili alle uiti, & si letaminano. Inoltre si rileuano & si mettono i pali alle uiti, & ne luoghi caldi & marini si cauano. Si possono etiandio intorno alla

fin del mese quando traggono i uenti boreali, ma non australi, trauasar in tempo sereno i uini deboli, et cuocerli per conseruarli dalla corruttione. Si possono anco quando la terra nō è molto secca o molle seminar, trapiantar, e innestar i ramuscelli, & i semi di tutti gli arbori, & massimamente quando il sugo uerde è infuso nella cortecchia. Oltre a ciò si possono potar & formar gli arbori, & liberargli da tutti i rami souerchi, secchi, broncosi & inuutili. Et metter & piantar nuoui canneti, & nuoui rosai, & far gli horti se la terra non è molto secca, o molto morbida, cioè uangarli, & fossarli, & letamarli, & seminarli di tutte quelle generation di herbe che si sogliono commetter alla terra nel tempo della primavera. Come sono gli agli, l'atrebice, l'anice, l'aneto, l'appio, l'assenzio, l'artemisia, l'abrotano, la bietola, il basilico, i cauoli, le cipolle, i finocchi, i cappucci, la regolitia, la lattuga, la menta, i porri, il papauero, il petrosेमolo, la pastinaca, gli spinaci, la senapa, la santoreggia, & le scalogne. Et si possono anco seminar di questo mese ne gli horti & altroue le herbe medicinali saluatiche. Et piantar & procurar le piantate. Et far di pruni, di uimini, & d'altre materie le siepi secche delle Corti, de campi, delle uigne, & de gli horti. Et si possono seminare & piantare i boschi & le selue, & i salceti, cosi di arbori domestici come de saluatichi. Inoltre si possono ageuolmente far i Giardini cosi di herbe come etiandio di arbori, & tutte le altre cose diletteuoli, le quali son chiaramente & distintamente scritte nell'ottauo

l'ottauo libro. Et si possono comprar & procurar gli armenti de caualli, & de gli asini, & de buoi, & le greggi delle pecore, delle capre, & de porci. Et far le lepraie, & le piscine, come si è pienamente detto nel nono libro. Inoltre si deon procurar i pauoni, l'anitre, le galline, & le colombe: percioche elle comincia no a scaldarsi, e a couar di questo mese, come ho detto di sopra. Et si possono comprar l'api, & fumigarle piu uolte, & liberarle da ogni bruttura, et ammazzar i Re maluagi, & far tutte quell'altre cose, le quali sono ampiamente scritte nel trattato dell'api. Et si deono anco procurar gli Sparuieri, & i Falconi, & intorno alla fin del mese mettergli in muda. Si possono anco pigliar le fiere, gli uccelli, & i pesci, con uari, & diuersi ingegni scritti disopra.

M A R Z O. Cap. III.

Di questo mese si sfendono ottimamente i campi ne luoghi temperati, se la souerchia humidità ui è consumata & se la terra è già tra lo humido et la sechezza agguagliata. Si semina anco la uena, il cece, e la ranapa intorno alla fin del mese, et la faua ne luoghi freddi, & ne temperati in principio ne luoghi grassi, & quel che è stato seminato di Gennaio si ronca di questo tempo s'è cosa che sia di quattro foglie. Et si ronca & si monda dalle herbe il formento, la spelta, & l'orzo. Et si semina la saggina, et il miglio, & si puo seminar anco il panico, & i fagiuoli. Et nel principio del mese si potano & s'innestano le uiti, &

si rilieuanò. Et poi si uangano, quando la terra sia temperata. Inòltre si ricogliono, & si piantano le uiti, & si rifossano, & rinuouano. Et si trauasano i uini in buon tempo, & quādo che trahe il uento di Buora. Si cuocono anco i uini piu deboli, accioche si conseruino meglio, & che non dieno la uolta, & ottimamente s'empiono i uasi posti nella cella fredda, & si chiudono, sì che non sfiatino, accioche non diuentino acetosi. Et si possono piantar, traspiantar, & cauar dattorno tutti gli arbori, & innestar quegli che non hanno gomma. Et si pastinano gli horti, & letamina no, & ui si seminano tutti i semi specificati nel mese di Febraio, e intorno alla fin del mese le zucche, i meloni, i cocomeri, i citriuoli, & si pianta anco la saluia ficcando in terra i suoi ramuscelli. Et ne luoghi freddi si deon purgar i prati, & ne temperati, & caldi guardare, & custodire. Et di questo mese si possono comprar i Caualli spetialmente, & le Caualle, i buoi, le Vacche, i Verri, & le Troie, & far gli armenti, et le greggi, & sottopor le femine a maschi. Et si deono domare i Buoi, & i caualli. Et si deono affumar legghiermente l'api, et purgar le lor cassette da uermini, et da tutte le brutture. Et si deono metter gli Sparuieri in muda, & gli Astori in gabbie grandi, & dar loro di buona carne. Si possono anco pigliar le bestiuole, gli uccelli, & i pesci, se non son tali che si piglino solamente, quando sono i tempi freddi, o le neui.

SI sfendono di questo mese i campi grassi, & s'arano la secōda uolta gli humidi che tengon lungamente l'acqua in collo, & i secchi. Et si semina acconciamente il cece ne luoghi freddi, & la canapa, & la saggina ne temperati, intorno al principio del mese. Inoltre si cauano le uigne ne luoghi freddi, et anco ne temperati, & si possono tramutar acconciamente i uini non deboli. Et seminar, & innestar i melagrani, & inocchiar il pesco, come dice Palladio. Si deono anco guardar diligentemente tutte le pianticelle de gli arbori dalle bestie. Et di questo mese si seminano acconciamente le zucche, i citriuoli, i cocomeri, et i meloni, l'appio, il basilico, i cappari, il serpillio, la lattuga, la bietola, le cipolle, & gli atrebici se si possono adacquare, come dice Palladio. Inoltre si tofano le pecore ne luoghi caldi, & si segnano i prati serotini, & si sommettono le pecore a montoni, & l'asine, & le canalle a gli asini, & a caualli. Et si dee ne luoghi già arati dar l'esca a colombi, percioche posson trouar poco da uiuer ne campi. Et oltre a ciò, secondo che dice Palladio, si deon riueder l'api, & purgar le cassette, & ammazzar i sarfalloni, iquali in questo tempo son molto abondeuoli per cagion della malua che fiorisce. Inoltre si possono pigliar le bestiuole, gli uccelli, & i pesci, si come anco ne gli altri mesi di state.

DI P. CRESCENTIO
M A G G I O. Cap. V.

DI questo mese si sfendono i campi grassi, & che lungamente tengono l'acque in collo, hauendo prodotto tutte le herbe, & non essendo anchora i lor semi fermati per maturezza. Et i secchi si possono arar la seconda uolta. E di questo tēpo fioriscono quasi tutte quelle cose che si son seminate, & non si deono toccar dal cultiuatore. Inoltre ne luoghi humidi & freddi si seminano i fagiuoli, il miglio, & il panico. Et dice Palladio che di questo mese si deono tagliar i legnami, essendo la selua uestita d'ogni sua fronde. Et si cauano i semenzai assiduamente, et le uigne la seconda uolta, & si spampinano. Et oltre a ciò, ne luoghi molto freddi & piousi, si piantano l'ulue, & si purgano dal musco. Et se qualche uno harà seminato il lupino per letamar il campo, hora è il tempo di risotterrarlo, e riuolgerlo sozzopra. Et si puo, come dice il medesimo, impiastrar ne luoghi caldi il persico, & innestar il cedro, & il fico, & si forma la pianta della palma. Et hora si disegnano gli spatij de gli horti che si deono seminar nell'autunno, & si possono pastinar le piante. Inoltre di questo mese si semina il coriandolo, l'appio, i melloni, i citriuoli, le zucche, i cocomeri, i cardì, & si traspongono le radici, e la ruta. Et si traspone anco il porro, accioche s'ingrossi & cresca adacquato, & si traspiantano ottimamente i cauoli, & le cipolle. Inoltre si semina la porcellana, & di qualunque tempo si semini, nasce solamēte nel tempo del caldo.

do. Di questo tempo si debbon segar i fieni ne luoghi marini & caldi, innanzi che si secchino. Et se saranno bagnati dalle pioggie, si deon riuolger sozzopra, innanzi che si secchi la parte di sopra. Si deono anco di questo tempo castrare i vitelli, & tosar le pecore. Et si rappigli il latte, & si faccia il cascio, come si è detto. Oltre a ciò si deono ammazzar i Re dell'api che son chiamati Oestri da Greci, come dice Palladio, iquali nascono di qsto mese nell'ultime parti de fiali. Et si deono ammazzar i farfalloni al predetto modo.

GIUGNO. Cap. VI.

IL Giugno s'apparecchia l'aia, e si netta da ogni strame, da ogni fango, et da ogni poluere. Hora si puo seminar il miglio, & il panico, & hora si comincia a mietter l'orzo, et presso al fin del mese si cõpie la mietitura del formento ne luoghi caldi; ma ne temperati si comincia. E ne luoghi freddi si fanno quelle cose che si son tralasciate di Maggio, & taglieremo i campi, & ne luoghi freddi & herbosi taglieremo i uignali, coglieremo le ueccie, & segheremo il fiengreco per pasto delle bestie. Et di questo mese si mietono i legumi. Et hora si diuella la faua a Luna discrescente, & battuta, & rinfrescata si potrà riporre. Si cogliono anco i lupini. Et si possono mondar i meli, & le pere da i frutti magagnati, oue i rami sien carichi & folti. Di questo mese si puo rinchiudere il ramo del melagrano in un uasello di terra. accioche egli faccia i frutti della grandezza del uasello. Si fa di questo mese, si

DI P. CRESCENTIO

come anco di Luglio, il nesto che si chiama impiastro, ne peri, ne meli, ne fichi, nell'ulive, & in tutte l'altre cose, nelle quali si truoua il sugo grasso nella cortec-
cia. Si semina anco la borrana, la porcellana, et molte altre herbe, si puo dar loro aiuto con l'adacquare: di questo mese si segano i prati, poi che il fiore è compiuto, & non secco. Et si castrano i vitelli, & si fa il cascio, e ne paesi freddi si tofano le pecore. Si castrano anco le cassette dell'api, quando hanno molto mele, & si fa il mele & la cera. Et di questo mese escano i nuovi sciami, et però il guardiano dee sempre essere attento che elle non fuggano, & massimamente fino alle otto e alle noue hore, & dee sempre hauer apparecchiate le cassette, & dee ricogliere le api, & acconciarle al suo luogo, come si disse pienamente nel suo trattato.

LUGLIO. Cap. VII.

DEL mese di Luglio s'arano la seconda uolta i campi tagliati. Et ne luoghi temperati si compie di mietere il formento, & i legumi. Et si stirpano & purgano i campi saluaticchi, dalle radici, & da bronchi, Et si sueglie & disipa la gramigna & la felcie innanzi ch'entrino i dì canicolari. E intorno al fin del mese si seminano ottimamente le rape, et i nauoni. E le uiti nouelle, si deon cauar la mattina & la sera, quando è cessato il caldo, & poluerizar per la gramigna ch'è lor contraria. Et si deono metter sotto, gli arbori che stettero tra le biade, & si ammonti lor la
terra

terra attorno per lo calore. Et si puo ne luoghi freddi ingemmar il fico, & innestar il cedro. Et si puo far il nesto d'impiastro, e innestar ne luoghi freddi il pero, e il melo. Et si debbono corre le mele guaste che carica no troppo i rami. Si puo anco piantar il tallo, del cedro, se s'aiuta cō l'adacquare. Et ne luoghi temperati si ricogliono le mandorle. Et di questo tēpo si soppongono le uacche a torri, e somigliantemente i montoni. Et si deono nel principio di questo mese segar tutti i prati, ne quali la herba anchora non sarà matura.

A G O S T O. Cap. VIII.

I campi s'arano la terza uolta d'Agosto, & nel suo principio si possono seminar le rape, le radici, & i nauoni dopo la prima pioggia, & i lupini per ingrassar le uigne, & le terre. Inoltre, e nel principio e anco poi, si caua il lino & la canapa, quādo essendo maturo il caldo gialleggiano, & si posson d'essi scuoter i semi, e macerar, se così piace, & accōciarli altramente, secondo che fia bisogno. Inoltre intorno alla fin del mese si ricoglie la saggina che è matura. Et si ricogliono i fichi, & si seccano, & le noci, et tutti i frutti de gli arbori che son maturi, & si mangiano, & si ripongono per serbare. Et ne luoghi freddi si impiastano le uiti, & ne caldi l'ue si adombrano cō qualche cosa, accioche la forza del Sole non le riar-da. Et si puo far anco l'agresto. Et ne luoghi caldi presso al fin del mese si incominciano a far gli apparecchi p la uendemmia. Et possiamo di questo me-

se dissipar la gramigna & la felce, arando spesso la terra. Et si possono impiastar gli arbuscelli, & innestare i porri, come dice Palladio. Et si possono anco cercar l'acque ne luoghi doue elle mancano, & prouarle, & fare i pozzi, & somigliantemente fabricar i cōdotti dell'acque, come scriue Palladio. Inoltre, passato mezo il mese, si seminano i cauoli, accioche essendo alquanto cresciuti, si possino poi trapiantare.

SETTEMBRE. Cap. IX.

Si fanno del mese di Settembre, le cisterne, i condotti dell'acque, & i pozzi acconciamente. Inoltre si arerà la terza uolta, & si seminerà il campo grasso, & quello ch'è usato di tener lungamente l'acqua. Et i colli magri si debbono arare, & seminar intorno all'equinotio. E hora si debbono letamar i campi, ne colli piu spesso, & ne piani piu raro, & massimamente quando la Luna scema. Di questo mese, ne luoghi uliginosi, & sottili, et freddi, et ombrosi, si semina il grano, & la spelta, intorno all'equinotio mentre che dura buon tempo. Et ne luoghi caldi si semina il lino che uolgarmente si chiama uerno. Et si ricoglie, & si ripone la saggina. Et nel principio del mese si semina nell'alpi la segala, et intorno alla fin del detto mese lo anno seguente si miete. Si semina anco intorno al suo principio il lupino per ingrassar la terra, et come egli è cresciuto si risotterra. Et oltre a ciò si seminano intorno alla fin del mese legumi diuersi mescolati in terra letamata, per pastura de gli animali. Et ne luoghi

ghi temperati intorno al principio del mese, si spaminano acconciamente le uiti, & si spogliano delle frondi, e poi si fanno le uendemmie, e ciò che alla uendemmia si aspetta. Et si posson secar l'ue per serbare, & si puo far la sapa, il defritto, e il caroeno. Et si cogliono i frutti de gli arbori che mostran d'esser maturi. Et ne luoghi caldi & secchi si semina il papaue-ro: Et si cauano profondamēte gli spatij de gli horti che si debbono seminar nel tempo della primauera, et si letaminano a Luna scema. Et nel principio del mese si seminano i cauoli, e intorno alla fine gli agli, l'aneto, la lattuga, la bietola, & le radici ne luoghi secchi. Inoltre si possono apparecchiare i prati nuoui, e stirpate prima le radici de pruni, delle macchie, de gli arbori, e delle herbe larghe & salde, & purgar i uecchi dal musco, et arare i uechissimi che son corrotti, & apparecchiarli a nuoui prati. Et di questo mese si disfanno, & conquassano l'api uecchie, et si fa il mele, & la cera. Inoltre si pigliano di questo mese le Quaglie, & le Pernici con gli Sparuieri.

O T T O B R E. Cap. X.

Si possono di questo mese far i pozzi, e cauare i fossati, & si porta il letame a cāpi. Et ne luoghi tēperati si semina ottimamente il formento, la segala, l'orzo, il farro, la spelta, il lupino, e il lino. Si fa anco acconciamente la uendemmia, quando non si è fatta di Settembre, & massimamēte da coloro che uogliono il uin maturo. Et si condiscono, e si diuersificano i uini in colore, & in sapore. Nella fin di questo mese, do

DI P. CRESCENTIO

ue l'aere è secco & caldo, & doue il cāpo è sottile et asciutto, e doue il colle è dirupato, o magro, si mettono acconciamente le uiti. Et ne luoghi secchi, caldi, sottili, magri, arenosi, et aperti, oue si disse altroue di pascinar le uiti di porle, di poterle, di rifossarle, di ripararle, & di far l'arboreto, si puo far il tutto conuenientemente di questo mese, accioche elle possino hauer aiuto dalle pioggie del uerno, cōtra la magrezza delle zolle, e cōtra la secchezza dell'aia. E intorno alla fin del mese si scalza la terra intorno alle uiti nouelle, p tagliar le radici souerchie, e se il uerno è piaceuole et dolce, si posson lasciar le uiti aperte, e s'egli ui sarà troppo freddo, le copriremo innāzi che uēga il gielo. Et se troppo aspro e forte si potrà porre un poco di sterco di colombo intorno alle picciole uiti. Di questo mese ne luoghi caldi, et aprici, si ordinano gli uliueti, et si fanno i semēzai, e tutte quelle altre cose che s'appartengono a gli uliui. Si purgāno anco i riui & le fosse. E si piantano i ciriegi, i pcri, i meli, e tutti gli altri arbori che nō temon il freddo, e si posson accōciamēte trapiantar da un luogo all'altro, massimamēte ne luoghi secchi e caldi. E si pongono nel semenzaio, le sorbe et le mādorle, et ui si spargono i semi delle pere. Si fa anco il pastino de gli horti che si deon seminar nel resto della primavera. Et si seminano anco ne gli horti, l'aglio, l'aneto, gli spinaci, i cardi, la senapa, la malua, le cipolle, la mēta, la pastinaca, il thimo, il comino l'origano, e il capparo, e la bietola ne luoghi secchi. E Palladio dice che si trapiāta il porro che fu seminato nella

nella primauera, accioche egli cresca nel capo, e si caui spesso intorno, di questo mese. Si coglie anco il mel souerchio all' appi co fiali, & tutta la cera corrotta.

NOVEMBRE. Cap. XI.

DI Nouembre intorno al principio si semina ne luoghi caldi il formeto, l'orzo, et la segala, et intorno al fine la faua nelle stoppie non arate, il lino, e le lenti. Oltre a ciò ne luoghi caldi et secchi si pōgono le uiti, et si rissossano. Et ne luoghi freddi si conuien cauar intorno le uiti nouelle, et le piante de gli arbori, et coprirle, & letamar le magre. Et in questo tempo, & da quinci innanzi, fino a tanto che la terra diuenga ghiacciata, la uigna uecchia & in suolo forte & robusto, & in saldo pedale essendo scalzata, si dee satiar di letame, & potata strettamente tre o quattro pie di lungi da terra, si ferisca con un coltello nella piu uerde parte della corteccia, e cauata dattorno si tocchi spesso, accioche infonda quini materia cō laquale ella si ripari. E hora si faccia la potatura del l'autuno nelle uiti, e ne gli arbori, massimamēte doue noi habbiamo l'aria tēperata. Si ricoglion anco di questo mese l'uliuē, quādo cominciano a esser di uario colore. Et si potano gli uliuēti, e si tagliano le troppo alte cime, laqual cosa si dee anco offeruar nelle nespole, ne fichi, nelle persiche et ne cotogni. Si pongono anco gli uliuēti, & si seminano i noccioli delle pesche & del pino, ne paesi caldi & secchi, & i noccioli de pruni quasi in tutti i luoghi. Et di questo mese si semina la castagna cō la pianta et col seme. Inoltre ponia

DI T. CRESCENTIO

mo ne luoghi secchi et caldi le piante saluatiche da in-
nestare de peri, de meli delle melagrane, de cotogni,
de cedri, de nespoli, de fichi, delle sorbe, delle ciriegie, e
si pongono i talli del moro, et i semi delle mādorle. Ol-
tre a ciò si trasportano gli arbori grādi, ne luoghi cal-
di, secchi et aprici, et troncati i rami, e cōseruate le ra-
dici da ogni offesa, s'aiutano con adacquamento &
con molto letame. Et si dcon tagliar i legnami p le fa-
briche a Luna scema. Et si soppongono le pecore a mon-
toni, accioche elle possono nutrir nel tēpo della prima
uera i parti nati. Et somigliantemente si danno le ca-
pre a becchi. Et di questo mese si pigliano le bestie sal-
uatiche in diuersi modi, & gli uccelli, & i pesci.

D I C E M B R E. Cap. XII.

DI Dicembre si puo seminar la faua, percioche
ella nascerà solamēte dopo il uerno Et si taglia otti-
mamente il legname per le case, et per far ogni altra
opera. Si tagliano anco le selue, & i souerchi rami de
gli arbori, et le siepi uerdi per far fuoco. Et si taglia-
no le pertiche & le canne per le uigne e s'apparec-
chiano & si fanno i pali, & si possono anco tagliar i
giunchi per le uigne. Et si possono far le corbe & le ce-
ste, & le gabbie di uimini, & molte altre cose che so-
no opportune a nostro uso, & le siepi secche. Inoltre si
pigliano cō diuersi ingegni le fiere saluatiche, e massi-
mamente co cani nel tempo della neue. Et oltre a ciò
si prendono gli uccelli con gli uccelli domestici, &
con diuerse reti & col uischio.

Il fine del duodecimo libro & ultimo.



V O C A B O L A R I O

G E N E R A L E D I T V T -

te le uoci usate in questo libro,
 bisognose di dichiarazione,
 & di auertimento.



T T V F A R E, andar sotto acqua, cacciarsi sotto a qualche cosa, ma si dice propriamente dell'acqua.

Acino, Et acini, son' a punto le granella dell'uua che son nel grappolo.

Acquaio, Significa due cose, l'una è quell'acquaio che s'usa nelle sale per l'Italia oue si tiene il ramo e il bacile per lauarsi le mani, & si chiama il **Lisello** in Lombardia. L'altro è quella pila che si tiene alla uilla appresso il pozzo, oue si mette l'acqua, accioche il bestame ui si possa abbeuerare.

Attorcere, **Torcere** intorno, auiluppare qualche cosa intorno a qualche altra cosa.

Auacciare, Voce antica usata da tutti i buoni scrittori, & uale affrettarsi, e hoggi a Firenze l'usano i contadini.

Amatore, **Amarezza**, si come dolciore dolcezza.

Aggomittolare, **Rauiluppare**, rauolgersi insieme mescolatamete, da questa uoce gomito, cioè ghie

V O C A B O L A R I O

mo come dicono i Lombardi, percioche ingemando il filo ch'è sul corlo, si ua ponendo sul gomitololo o sul gemo per centomila uie, di modo che per metafora si è detto aggomitolare, cioè confonderfi e stringersi insieme.

Allodola, Nome d'uccello assai buono, chiamato latinamente *Alanda* oueramente *Galerita*.

Ambascia, angoscia, doglia di cuor fastidio, affanno.

Aiuola, Una sorte di rete, la diffinition della quale è nel libro decimo doue si tratta delle reti.

Alloro, Voce comune, Lauro.

Ascia, Stromento da maestro di legname, col quale si disgrossano i legnami, si chiama in Lombardia *Dolaora*.

Album d'uouo, Quel che si chiama la chiara, & è uoce comunissima di Toscana; il rosso poi si chiama *Tuorlo*.

Anguinaia, Quella parte che è posta tra la coscia e il corpo, oue suol uenir la peste come dice il *Bocca* cio nel principio delle *Nouelle*.

Arnesi, Voce prouenzale, masseritie, robe, cose di casa, e che seruono a uso nostro.

Apendio, Con l'accento lungo si che si possa rimar con oblio, con mio & con simiglianti, ual quanto se si dicesse alla china, all'ingiu, alla scosciesa & dirupata.

Azzuffare, Verbo formato da questa uoce zuffa che significa briga & questione, uenir alle mani, far romor con qualche uno & darsi delle botte.

Alli-

Allignate, Quasi appiccarsi al legno & ual il medesimo ch'appigliarsi, & metter le radici, & è uoce propria de gli arbori & delle uiti.

Asse, Tauola & aspicella tauoluccia & tauoletta onde il Pet.

Come d'asse si trabe chiodo con chiodo.

Ana, Termine usato da medici, iquali dicono, piglia scamonea, sinocchio, appio ana oncie ii, cioè tanto dell'uno quanto dell'altro, per significar con una parola quel che contengono quattro o sei uoci.

Aia, Area latinamente, & significa due cose, l'una è quella doue si batte il grano quãdo è raccolto, l'altra è quella de gli horti che in Lombardia si chiama uanezza & a Fiorenza porche, e noi habbiamo usato piu uolentieri questa uoce aia, che porca, come quella che n'è paruta piu bella et piu chiara.

Atrebice, Nome di herba che comunemente si chiama atriplice.

Anice, Nome di herba, che in Lombardia si chiama aniso.

Aguti, Chiodi di ferro, & significa anco alcuni nodi, & alcuni groppi o nocelle che uengono a pie di coloro che hanno le gotte.

Afro, Idest aspro o garbo, quel che i Latini dicono pontico.

Azzironi, Sono stromenti come le zappe ma piu grandi così detti in Lombardia, & di quella forma che sono l'azze de soldati.

Alopicia, Tra medici significa la tigna.

V O C A B O L A R I O

Aliga, & alica, *Herba che nasce nel fondo del mare, laquale essendo secca è come la paglia, & l'usano i Vetriari per metter tra bicchiere et bicchiere accioche non si rompino.*

Accoppiare, Accompagnare, *da questa uoce coppia per due p, che uuol dir paro onde una coppia d'uoua, un paio d'uoua, cioè due uoua.*

Appianare, Spianare, *far liscio con le mani su per la schiena come si fa alla gatta.*

Astallare, *Cioè dimorar, riposarsi, & fermarsi, tolto da caualli che quando si fermano a orinare, si dice che stallano, & è formata questa uoce dalla latina stare, si come si dice la stalla da stando.*

Amigdale, Glandole, *alcuni rileuati che son a pie del palato, lequali, quando lo huomo patisce caldo al capo, o qualche altro sinistro, si riscaldano & s'infiammano, & fanno doler in gola, & causano un certo male che si chiama in Lombardia i dragoncelli.*

Ambiare, *Voce formata dalla Latina ambulare, & significa, il modo col quale s'insegna al cauallo a camminare, o di portante, o di trotto, o di somigliante modo.*

B

BACO, *Per una c sola, è un uerme di terra, o di corpo in qualunque modo si sia, et quel che i Lombardi dicono uermi, noi diciamo bachi. Si dice anco lombrichi.*

Barbe

- Barbe**, Radici de gli arbori, si come le barbe son le radici de gli huomini, et barbicelle radici picciole.
- Badili**, Pale col manico, strometo di ferro da cauar la terra o altro.
- Brancicare**, Maneggiar toccando, palpare, andar ricercando con le mani, quasi brancare.
- Bronchi**, Nodi, ritortoli di rami, o rami non dritti, ma bistorti, & malfatti, & intrigati, & senza ordine.
- Bacche di mortella**, Quelle granella nere che fanno i mirti, delle quali gli speciali fanno olio, & è uoce comune, percioche s'intendono anco quelle del lauro, & d'ogni altro arboro che produca cotai semi, auegna che si dica anco orbache a quelle del lauro.
- Bullesia**, Proprio nome di luogo che è nel pie del canallo.
- Bocca fiatosa**, Puzzolente et che sa di cattiuo.
- Biforcamento**, Cioè una cosa o una mazza che sia diuisa in due, & faccia una forcella, quasi due uolte forca.
- Becco del lambico**, Quel naso lungo della campana di piombo oue si distillano l'acque, per lo qual l'acqua gocciola & esce fuori.
- Buccia**, Significa la pelle del dosso, de gli animali & de gli huomini, & la corteccia de gli arbori, & di bucciar uale il medesimo che lenar la pelle o scorticar qualche cosa.
- Breucello di ciuetta**, Modo di pigliar gli uccelli

con la ciuetta descritto nel decimo libro di questa opera.

Borrana, Nome di herba chiamata Boraggine.

Baleni, I lampi che uengono innanzi al tuono, onde per metaf. si dice di colui che sta per fallire, egli balena, cioè hora si uede, hora non si uede.

Baccello, Generalmente significa la faua fresca quādo ella è nel suo scorzo, & nella sua siliqua, ma si dice anco baccello a ogni altro legume, come a quel del lupino, del pisello, & di somiglianti, onde baccello ual il medesimo che scorza, ma però ne le gumi predetti, si chiamano anco gagliuoli, e teghe

Bubulca, Voce latina laqual noi habbiamo usata qualche uolta in questa opera, e poi la habbiamo detta bifolca, & è misura di terra, quel che i Latini dicono iugero, & significa la misura di tãto terreno quanto puo lauorare un paio di Buoi in un dì, quel che in Lombardia si dice un campo di terra, & è una bifolca a Fiorenza forse uno Staïoro.

Bezicare, Proprio de gli uccelli, idest beccare, pascersi o mangiare.

Bellico, Umbilico, uoce propria Toscana, & si rimma con nemico & Lodouico, percioche altramente proferendò questa uoce con l'accento su la c, significherebbe cosa da guerra se ui si mettesse il suo sostantiuo come elmo, o stromento.

C

CENDRAGOLA, Nome di herba che si chiama citrangola.

Cu-

- Cucuzzolo**, Significa la cima del capo, & significa anco l'ultima parte d'una sacca lunga & stretta, & è uoce romagnuola.
- Cauigliuolo**, O piuolo è un legnetto posto & fitto in un muro o in qualche altra cosa per appiccarui ciò che si uuele. Si chiamano anco cauigliuoli quelli de uioloni.
- Catellini**, Quasi canini, cagnolini piccioli.
- Camangiare**, Si chiama quel che si māgia ogni dì dal pane e dal uin in fuori, cioè il companatico.
- Cocca**, La fenditura & la tagliatura che è di sotto nella freccia, laqual si caualca su la corda dell'arco.
- Coreggiati**, Due legni appiccati insieme co quali si batte il grano, chiamati sul Padouano battauri. Vedi il disegno, de quali fa mentione il Boccacio nella nouella del prete da Varlungo.
- Crusca**, Semola, remolazza, quella che resta dalla farina quando si tamiglia.
- Carbonchioso**, O tenero o altro, cattiuo di mala sorte, picno di groppi & di tocchi.
- Cadi**, Nome di uaso da uino.
- Cotilo**, nome di misura, laqual tien una libbra e tre oncie di uino, d'olio, di mele o d'altro liquore.
- Cocchia**, Nome di herba.
- Cubattolo**, Stromento da pigliar animali fatto in forma di cuba.
- Carminar la lana**, Vergheggiarla o pettinarla.
- Cipolle maligi**, Di generation di scalogni & che hanno piu tosto del porro, delle quali fa mentio-

V O C A B O L A R I O

ne il Boccacio nella nouella del prete da *Varlugo*.
Caspo, *Cesto*, di *saluia*, & di *ramerino* & d'altro.
Corteccia, *Cortex* dicono i *Latini*, & *scorzo* i *Lombardi*.

Collottola, La parte di dietro del capo chiamata da *Lombardi* la coppa, e la parte dinanzi si chiama *ciuffetto* quello ch' i *Latini* *Sinciput et occiput*

Cazza, Un romaiuolo da minestrar il brodo nelle scodelle, uno stromento di rame con un manico lungo che s'adopra anco a gittar la liscia sul bucato.

Cannella, Di legno onde esce il uino che i *Lombardi* chiamano *Cannola*.

Citriuoli, Cioè *cocomeri alla Lombarda*, percioche i *cocomeri in Toscana* son quegli che a *Venetia* si chiamano *angurie*.

Capellamento delle barbe, Cioè le radici sottili a somiglianza de capelli che sono intorno alle radici grosse.

Cozzare, E proprio de gli animali che hanno le corna, quasi *cornare*, & ual il medesimo che *urtare* e dar l'un nell'altro.

Cascio, Formaggio di qualunque qualità si sia.

Cintola, Cintura, posta da cingersi a trauerso.

Cotenna, La cotica del capo dello huomo, et la pelle del porco.

Cassette, Quello che i *Latini* dicono *Aluearij*, doue l'api fanno il mele. I *Sanesi* le chiamano *Cupili*. Sono di due sorti, alcune di tauole et queste si chiamano *Cassette*; & alcune di uimini, si come son nelle

nelle montagne, & queste si chiamano Bugnoli in Thoscana.

Caroeno, Sorte di sapor cotto fatto d'uaa come la Sapa.

Cucchiaio, Quel che si chiama Cusoliero, o Co-cleario.

Corba di grano, & di uino, I Bolognesi usano questa uoce di Corba, che tra noi uuol dir una sorte di Cesta, per misura, & per uaso; percioche per una Corba di uino, intendono un Mastello, o un Bigoncio di uino; per una Corba di grano, intendono uno Staio di Venetia di grano.

Cancello, Grata fatta di legno, o in trauersati.

Coltrice, Il letto di piuma, doue si dorme sù co materassi, o di sopra, o di sotto.

Cocchiume, Quel buco ch'è di sopra alla botte, per lo qual ui si mette dentro il uino, & si chiama ancora cocchiume il legno, col qual si cuopre quel buco

Catinello, Vn catino picciolo, o di rame, o di terra, o di legno.

Caldano, Cosa di ferro, oue si tien fuoco per scaldarsi, idest la fagara.

D

DOCCIONI, Sono quelle cose di pietra, o di terra, che si mettono in cima alle case, per lequali corre la acqua, che in Lombardia son chiamati Gorne, & si dice Doccia.

Dissenteria, I ermine medicale, cioè flusso di corpo

mo ne luoghi secchi et caldi le piante saluatiche da in-
nestare de peri, de meli delle melagrane, de cotogni,
de cedri, de nespoli, de fichi, delle sorbe, delle ciriegie, e
si pongono i talli del moro, et i semi delle mādorle. Ol-
tre a ciò si traportano gli arbori grādī, ne luoghi cal-
di, secchi et aprici, et troncati i rami, e cōseruate le ra-
dici da ogni offesa, s'aiutano con adacquamento &
con molto letame. Et si dcon tagliar i legnami p le fa-
briche a Luna scema. Et si soppongono le pecore a mon-
toni, accioche elle possono nutrir nel tēpo della prima-
uera i parti nati. Et somigliantemente si danno le ca-
pre a becchi. Et di questo mese si pigliano le bestie sal-
uatiche in diuersi modi, & gli uccelli, & i pesci.

D I C E M B R E. Cap. XII.

DI Dicembre si puo seminar la faua, percioche
ella nascerà solamēte dopo il uerno Et si taglia otti-
mamente il legname per le case, et per far ogni altra
opera. Si tagliano anco le selue, & i souerchi rami de
gli arbori, et le siepi uerdi per far fuoco. Et si taglia-
no le pertiche & le canne per le uigne e s'apparec-
chiano & si fanno i pali, & si possono anco tagliar i
giunchi per le uigne. Et si possono far le corbe & le ce-
ste, & le gabbie di uimini, & molte altre cose che so-
no opportune a nostro uso, & le siepi secche. Inoltre si
pigliano cō diuersi ingegni le fiere saluatiche, e massi-
mamente co cani nel tempo della neue. Et oltre a ciò
si prendono gli uccelli con gli uccelli domestici, &
con diuerse reti & col uischio.

Il fine del duodecimo libro & ultimo.

VOCABOLARIO

GENERALE DI TUTTE

le uoci usate in questo libro,
bisognose di dichiarazione,
& di auertimento.



ATTUARE, andar sotto acqua, cacciarsi sotto a qualche cosa, ma si dice propriamente dell'acqua.

Acino, Et acini, son' a punto le granella dell'uua che son nel grappolo.

Acquaio, Significa due cose, l'una è quell'acquaio che s'usa nelle sale per l'Italia oue si tiene il raminio e il bacile per lauari le mani, & si chiama il *Lifello* in Lombardia. L'altro è quella pila che si tiene alla uilla appresso il pozzo, oue si mette l'acqua, accioche il bestame ui si possa abbeuerare.

Attorcere, Torcere intorno, auiluppare qualche cosa intorno a qualche altra cosa.

Auacciare, Voce antica usata da tutti i buoni scrittori, & uale affrettarsi, e hoggi a Firenze l'usano i contadini.

Amatore, Amarezza, si come dolciore dolcezza.

Aggomittolare, Rauiluppare, rauolgersi insieme mescolatamete, da questa uoce gomito, cioè ghie

Allignare, Quasi appiccarsi al legno & ual il medesimo ch' appigliarsi, & metter le radici, & è uoce propria de gli arbori & delle uiti.

Asse, Tauola & assicella tauoluccia & tauoletta onde il Pet.

Come d'asse si traha chiodo con chiodo.

Ana, Termine usato da medici, iquali dicono, piglia scamonea, sinocchio, appio ana oncie ii, cioè tanto dell' uno quanto dell' altro, per significar con una parola quel che contengono quattro o sei uoci.

Aia, Area latinamente, & significa due cose, l'una è quella doue si batte il grano quādo è ricolto, l'altra è quella de gli horti che in Lombardia si chiama uanezza & a Fiorenza porche, e noi habbiamo usato piu uolentieri questa uoce aia, che porca, come quella che n'è paruta piu bella et piu chiara.

Atrebice, Nome di herba che comunemente si chiama atriplice.

Anice, Nome di herba, che in Lombardia si chiama aniso.

Aguti, Chiodi di ferro, & significa anco alcuni nodi, & alcuni groppi o nocelle che uengono a pie di coloro che hanno le gotte.

Afro, Idest aspro o garbo, quel che i Latini dicono pontico.

Azzironi, Sono stromenti come le zappe ma piu grandi così detti in Lombardia, & di quella forma che sono l'azze de soldati.

Alopicia, Tra medici significa la tigna.

V O C A B O L A R I O

Aliga, & alica, Herba che nasce nel fondo del mare, laquale essendo secca è come la paglia, & l'usano i Vetriari per metter tra bicchiere et bicchiere accioche non si rompino.

Accoppiare, Accompagnare, da questa uoce coppia per due p, che uuol dir paro onde una coppia d'uoua, un paio d'uoua, cioè due uoua.

Appianare, Spianare, far liscio con le mani su per la schiena come si fa alla gatta.

Astallare, Cioè dimorar, riposarsi, & fermarsi, tolto da caualli che quando si fermano a orinare, si dice che stallano, & è formata questa uoce dalla latina stare, si come si dice la stalla da stando.

Amigdale, Glandole, alcuni rileuati che son a pie del palato, lequali, quando lo huomo patisce caldo al capo, o qualche altro sinistro, si riscaldano & s'infiammano, & fanno doler in gola, & causano un certo male che si chiama in Lombardia i dragoncelli.

Ambiare, Voce formata dalla Latina ambulare, & significa, il modo col quale s'insegna al cauallo a camminare, o di portante, o di trotto, o di somigliante modo.

B

BACCO, Per una c sola, è un uerme di terra, o di corpo in qualunque modo si sia, et quel che i Lombardi dicono uermi, noi diciamo bachi. Si dice anco lombrichi.

Barbe

- Barbe**, Radici de gli arbori, si come le barbe son le radici de gli huomini, et barbicelle radici picciole.
- Badili**, Pale col manico, stromento di ferro da cauar la terra o altro.
- Brancicare**, Maneggiar toccando, palpare, andar ricercando con le mani, quasi brancare.
- Bronchi**, Nodi, ritortoli di rami, o rami non dritti, ma bistorti, & malfatti, & intrigati, & senza ordine.
- Bacche di mortella**, Quelle granella nere che fanno i mirti, delle quali gli speciali fanno olio, & è uoce comune, percioche s'intendono anco quelle del lauro, & d'ogni altro arbore che produca cotai semi, auegna che si dica anco orbache a quelle del lauro.
- Bullesia**, Proprio nome di luogo che è nel pie del cavallo.
- Bocca fiatosa**, Puzzolente et che sa di cattiuo.
- Biforcamento**, Cioè una cosa o una mazza che sia diuisa in due, & faccia una forcella, quasi due uolte forca.
- Becco del lambico**, Quel naso lungo della campana di piombo oue si distillano l'acque, per lo qual l'acqua gocciola & esce fuori.
- Buccia**, Significa la pelle del dosso, de gli animali & de gli huomini, & la corteccia de gli arbori, & di bucciar uale il medesimo che lenar la pelle o scorricar qualche cosa.
- Breuicello di ciuetra**, Modo di pigliar gli uccelli

con la ciuetta descritto nel decimo libro di questa opera.

Borrana, Nome di herba chiamata Boraggine.

Baleni, I lampi che uengono innanzi al tuono, onde per metaf. si dice di colui che sta per fallire, egli balena, cioè hora si uede, hora non si uede.

Baccello, Generalmente significa la faua fresca quando ella è nel suo scorzo, & nella sua siliqua, ma si dice anco baccello a ogni altro legume, come a quel del lupino, del pisello, & di somiglianti, onde baccello ual il medesimo che scorza, ma però ne le gumi predetti, si chiamano anco gagliuoli, e teghe

Bubulca, Voce latina laqual noi habbiamo usata qualche uolta in questa opera, e poi la habbiamo detta bifolca, & è misura di terra, quel che i Latini dicono iugero, & significa la misura di tãto terreno quanto puo lauorare un paio di Buoi in un dì, quel che in Lombardia si dice un campo di terra, & è una bifolca a Fiorenza forse uno Staïoro.

Bezicare, Proprio de gli uccelli, idest beccare, pascersi o mangiare.

Bellico, Umbilico, uoce propria Thoscana, & si rimma con nemico & Lodouico, percioche altramente proferendo questa uoce con l'accento su la e, significherebbe cosa da guerra se ui si mettesse il suo sostantiuo come elmo, o stromento.

C

CENDRAGOLA, Nome di herba che si chiama citrangola.

Cu-

Cucuzzolo, Significa la cima del capo, & significa anco l'ultima parte d'una sacca lunga & stretta, & è uoce romagnuola.

Cauigliuolo, O piuolo è un legnetto posto & fitto in un muro o in qualche altra cosa per appiccarui ciò che si uuele. Si chiamano anco cauigliuoli quelli de uioloni.

Catellini, Quasi canini, cagnolini piccioli.

Camangiare, Si chiama quel che si māgia ogni dì dal pane e dal uin in fuori, cioè il companatico.

Cocca, La fenditura & la tagliatura che è di sotto nella freccia, laqual si caualca su la corda dell' arco

Coreggiati, Due legni appiccati insieme co quali si batte il grano, chiamati sul Padouano battauri. Vedi il disegno, de quali fa mentione il Boccacio nella nouella del prete da Varlungo.

Crusca, Semola, remolazza, quella che resta dalla farina quando si tamiglia.

Carbonchioso, O tenero o altro, cattiuo di mala sorte, picno di groppi & di tocchi.

Cadi, Nome di uaso da uino.

Cotilo, nome di misura, laqual tien una libbra e tre oncie di uino, d'olio, di mele o d'altro liquore.

Cocchia, Nome di herba.

Cubattolo, Stromento da pigliar animali fatto in forma di cuba.

Carminar la lana, Vergheggiarla o pettinarla.

Cipolle maligi, Di generation di scalogni & che hanno piu tosto del porro, delle quali fa mentio-

V O C A B O L A R I O

ne il Boccacio nella nouella del prete da *Varlugo*.
Caspo, *Cesto*, di saluia, & di ramerino & d'altro.
Corteccia, *Cortex* dicono i Latini, & *scorzo* i Lombardi.

Collottola, La parte di dietro del capo chiamata da Lombardi la coppa, e la parte dinanzi si chiama *ciuffetto* quello ch' i Latini *Sinciput et occiput*

Cazza, Vn romaiuolo da minestrar il brodo nelle scodelle, uno stromento di rame con un manico lungo che s'adopera anco a gittar la liscia sul bucato.

Cannella, Di legno onde esce il uino che i Lombardi chiamano *Cannola*.

Citriuoli, Cioè cocomeri alla Lombarda, perciocchè i cocomeri in Toscana son quegli che a Venetia si chiamano *angurie*.

Capellamento delle barbe, Cioè le radici sottili a somiglianza de capelli che sono intorno alle radici grosse.

Cozzare, E proprio de gli animali che hanno le corna, quasi *cornare*, & ual il medesimo che *urtare* e dar l'un nell' altro.

Calcio, Formaggio di qualunque qualità si sia.

Cintola, *Cintura*, posta da cingersi a trauerso.

Cotenna, La cotica del capo dello huomo, et la pelle del porco.

Cassette, Quello che i Latini dicono *Aluearij*, doue l'api fanno il mele. I Sanesi le chiamano *Cupili*. Sono di due sorti, alcune di tauole et queste si chiamano *Cassette*; & alcune di uimini, si come son nelle

nelle montagne, & queste si chiamano Bugnoli in Toscana.

Caroeno, Sorte di sapor cotto fatto d'uua come la Sapa.

Cucchiaio, Quel che si chiama Cusoliero, o Cucleario.

Corba di grano, & di uino, I Bolognesi usano questa uoce di Corba, che tra noi uuol dir una sorte di Cesta, per misura, & per uaso; perciocche per una Corba di uino, intendono un Mastello, o un Bigoncio di uino; per una Corba di grano, intendono uno Staio di Venetia di grano.

Cancello, Grata fatta di legno, o in trauerfati.

Coltrice, Il letto di piuma, doue si dorme sù comaterassi, o di sopra, o di sotto.

Cocchiume, Quel buco ch'è di sopra alla botte, per lo qual ui si mette dentro il uino, & si chiama ancora cocchiume il legno, col qual si cuopre quel buco

Catinello, Vn catino picciolo, o di rame, o di terra, o di legno.

Caldano, Cosa di ferro, oue si tien fuoco per scaldarsi, idest la fogaia.

D

DOCCIONI, Sono quelle cose di pietra, o di terra, che si mettono in cima alle case, per lequali corre la acqua, che in Lombardia son chiamati Gorne, & si dice Doccia.

Dissenteria, I ermine medicale, cioè flusso di corpo

V O C A B O L A R I O

con sangue, & rasura di budella.

Diuellere, Voce, Latina, cauare le herbe di terra, & spiantarle.

Doglio, Comunemente significa uaso di terra cò corpo grosso, & con bocca stretta, nel qual si tien l'olio in Toscana, detto quasi d'olio. Ma noi habbiamo usata questa uoce in cambio di dir Botte. et anco habbiã detto uaso, all'antica, percioche essi teneuano il uino ne uasi, & nō haueuano le Botti.

Dalla bruma all'equinotio uernale, Cioè da mezo Dicembre, a mezo Marzo.

Dito mignolo, L'ultimo della mano, & il piu picciolo, & sottile.

Dibucciare, Scorticare, leuar la pelle, et la buccia, come noi dicemmo in questa uoce Buccia.

Diarrea, O diaria, febbre procedente da gli spiriti, laqual non è piu lunga perauentura ch' un dì.

Dipelare, Pelar una cosa dalla sua scorza, sbrucciare, o leuar i peli.

Ditella, Lasene, concauità che sono sotto alle braccia, gli scagli alla Venetiana.

Diguazzare, Rimenare, trauasar in sù, & in giù una botte, quando si laua, accioche l'acqua uada per tutta la botte, & la netti bene.

Duramento, Il branco della uite.

E

EMBRICE, In Firenze si fanno i tetti, o i coppi di due sorti di tegoli, percioche alcuni son quadri,

&

Et larghi mezo piede, di terra cotta, Et uāno dentro l'un nell'altro, Et questi si chiamano Embrici; Et alcuni poi che sono i tegoli comuni cuoprano la congiuntura de gli Embrici.

Erta, Salita, Et è uoce cōtraria alla china, quasi erecta, alta, Et diritta.

Ella, Nome di herba, che si chiama Enula da Dioscoride, Et da Latini.

Epilenticì, Coloro che patiscono qualche spetie di mal caduco.

Ellera, Quel che i Latini dicono Hedera, herba che s'auinchia con la uite, Et con le muraglie intrinsecamente, Et è di bella uerdura.

Erpicare, è propriamente disfar le zolle de campi, quando si sono arati cō quel stromento che si chiama Erpice, Et ch'è tirato da buoi, come si uede in disegno, ilqual Erpice sul Padouano si chiama Rapegara.

F

Fossare, Et pastinare, metter un ramo della uite: uecchia ch'è piantata, Et che uiue non troppo lontano dal suo pedale in terra, accioche quel ramo diuenti anch'egli uite. Significa anco cauare in torno alla uite, Et questo è piu proprio.

Fenello, Vna cosa di ferro da ritener che una cascja, o altro non finisca di rompersi, quel che si dice anco in Toscana Splanga.

Fratte, Le macchie che son sù per i fossati alla uilla,

V O C A B O L A R I O

- fatte di pruni, di uitalbe, & d'altri ramuscelli dalla natura così a caso.
- Frugnuolo**, È modo d'andar a pigliar uccelli la notte col lume, uedi nel libro decimo, oue si tratta questo modo.
- Fastello**, Vn fascio di paglia, o d'altro, una carica, un gran monte di roba.
- Fermento per e**, Significa il leuato, col quale si fa il pane, & si chiama anco *Lienito*, & senz' il quale il pan sarebbe cattiuo; ma il formento per o; è il grano; & *Fermentare* uol dir *Lienitare*.
- Fasciatello**, idest fascetto, o fascicolo, o fastello picciolo.
- Fiali**, *Fau*, quelli oue è il mele, fatti dall' api di cera.
- Fiocini**, Son quegli ossi, o granelli duri che son ne granelli dell' uue.
- Fuscello**, Vna festuca, una pagliuccia.
- Fomentare**, *Fumare*, affumicare, et è quella fumetation che si fa di herbe, o d' altro, et che lo huomo riceue o di sopra, o di sotto per guarire.
- Farinata**, Mangiar fatto di farina, & cotto nella caldaia, chiamato da Lombardi *polenta*.
- Fodero**, Cioè una ueste foderata di pelle, o pur la pelle sola. Et dicendosi *fodero*, si intende assolutamente una pelle che tenga caldo.
- Fegatella**, Nome di herba chiamata *Epatica*.
- Fuligine**, La caligine che stà nel camino fatta dal fumo.
- Fritelle**, Idest frittole da mangiare fatte di farina

con

con mele, e altre cose.

Fauonio, *Vn uento, per lo qual si dissegna la parte di Ponente, onde dicendosi che gli ulini uogliono esser uolti a Fauonio, uuol dir al Ponente.*

G

GVAIME, *La herba che si ricoglie di Settembre da prati, laqual nasce bassa da terra, et si chiama arziua, o arzeriua sul Padouano.*

Gragniuola, *Grando, grandine, tempesta dicono i Lombardi.*

Gorgozzule, *La strozza, o ueramente quello osso, o quel nodo ch'è fra la forcella della gola, e il mento, o il barbazzule, idest la gargatta.*

Grungo, *Legame, col quale si legano i mazzi del lino.*

Guaftada, *Caraffa, Inghistera di uetro da tener acqua, o uino, o quel che si uuole.*

Giuggiolo, *Arboro che i Lombardi chiamauo Zizzolo.*

Ghiro, *Animaletto somigliante al Topo, ilquale è anco buon da mangiare, & si diletta di mangiar le noci, & è amico del Tasso.*

Garofano, *Garofolo, uiuola, fiore odoratissimo, & bellissimo quanto è forse piu della rosa, nondimeno il Crescentio non ne fauella nulla.*

Gronda, *e grödare; Gocciola, e gocciolare dal tetto, et è la gröda qlla che si chiama a Venetia la Gorna, oue corrono l'acque de tetti, quando piono.*

Galleggiar, *Verbo formato dalla uoce Galla, che è*

Piet. Cres.

Kkk

V O C A B O L A R I O

il frutto della Quercia, ilqual stà sopra l'acqua, onde galleggiar per metaf. uale il medesimo che nuotar, & star disopra come la Galla.

Ghiaua, Modo d'innestar, percioche si fa a Bocciuolo, a impiastro, a Ghiaua, et a piu altri modi, come si puo uedere al suo luogo.

Graticcio, di grandezza di una stuoia; ma tessuto di cosa dura, come di uimini, o d'altro, sul quale si seccano i fichi al sole, & è anco quel pariete, del qual si seruono i pescatori a serrar le ualli del pesce, tessuto di cannuccie.

Grifo, Propriamente il muso del porco, & si prende impropriamente per lo mostaccio, & per lo uiso.

Gangole, Le scrofole che uégono alla gola; ch' i Con tadini dicono Canciola, come si ha nel Boccaccio nella Nouella del prete da Varlungo.

Girella, Rodella, che si mette nella carrucola, laqual gira tirandosi la corda, idest la cighignuola.

Ghiaggiuolo, Nome di herba che i Latini chiamano Gladiolo.

Gambo, Stipes, ma delle herbe, & non de gli arbori, che de gli arbori diciamo pedali, & tronchi.

Gorgoglioni, Gorgoli, animali che nascono tra piselli che uolano, iquali fan danno alle biade.

Gengiouo, Zinziber, zenzero, radice di spetiaria fortissima, & caldissima.

Gagliuoli, quel che i Latini dicono Siliqua, cioè gli scorzi doue stanno dentro, i Lupini, i piselli, & gli altri legumi, come sono i baccelli, & somiglianti,

cioè

cioè le teghe.

Ghiandaia, uccello che si chiama a Venetia Gazzuola.

Gorga, La strozza, la gola, il Gorgozzule, la gorgia dicóno gli Spagnuoli.

Grattugia, Grattacasa, con laqual si gratta il formaggio.

Granatello, La scopa a Firèze si chiama granata, & la scopetta granatella, & è lo sconoio.

Gruccia, La Crocciola, sù laquale si mette la Ciuetta, quando si uà a uccellar con essa.

Guerci, Dell'uscio, i cancani, & i gangheri di ferro che sostengono la porta di legno.

Gralega, Nome proprio di herba, uedi a suo luogo nel sesto.

H

HABITURI, Voce antica Toscana, in uece di habitari, cioè casamenti & stanze per habitare. Voce anco usata dal Boccaccio.

I

INFRA LIRE, diuenir frale, quasi infrolite.

Infranto, Ammaccato, schizzato, calpesto, e quasi disfatto: onde faua infranta.

Impasturare, tener in pastura gli animali, cioè dar loro la herba a campi.

Inoltre, Voce comune della Toscana, & significa, oltre a ciò.

Iugero, Terreno quanto possono lauorar due Buoi in un dì, Vnabiolca, un campo.

VOCABOLARIO

Immollato, Bagnato, messo nell'acqua.

Intignato, Da Tignuola che significa tarma che guasta i panni, uale il medesimo che carolato, corrosivo dalle tarme, & dalle tignuole.

Inuiluppare, Confondere insieme, mescolar senza ordine di modo che non si truoui ne capo, ne coda, onde si dice comunemente egli è inuiluppato come un pulcino nella stoppa.

Intridere, Mescolar insieme una cosa con un'altra, & far un'impiaastro o altro, come farina intrisa con mele.

Intinto, Intignere è propriamente mangiando moltiplicar il pan nella scodella, o in altro.

L

LONTANO, Arboro che si chiama Alno, uedi al suo luogo.

Lesina, è propriamente quel punteruolo acuto, col quale i calzolari forano le scarpe, quando essi le cuciono, idest la subbia.

Lazzo, & lazzità, asprezza, cioè asprezza, & punteggiatura dell'asprezza, o garbezza (come hanno alcuni uini che pizzicano la lingua) & quella si chiama propriamente Lazzità.

Lombrici, o Lombrichi, Sono i uermini o di corpo, o di terra, & si chiamano anco Bachi. Vedi alla uoce Baco.

M

MELIACO, Nome d'arboro, ilqual fa le meliache, cioè gli ermellini, che hanno quasi del persico. L'al

ber-

bercoche poi sono gli ermellini piu piccioli.

Mestar, Rimenar, con la mestola, trauasar sozzopra una cosa liquida, rimescolare.

Mezzina, Vaso di terra cotta a somiglianza d'un Doglio, ma di sopra ha il manico, laqual serue a trar acqua.

Magione, Casa, Stanza, habitatione, uoce Francese, o Spagnuola.

Mangiatoia, Luogo doue i caualli mangiano nelle stalle.

Musco, E una certa sottilità di fili minuti, & uerdi, laqual nasce tra luoghi humidi per i campi, & sì gli arbori, & massimamente doue sono acque.

Mandiglioni, Nome proprio di stromento da cauallo, & sono quelli che noi diciamo le morse, con lequali si fanno star fermi i caualli quando si uogliono medicare.

Mignatte, Sansughe, sanguisughe che si adoperano per trar sangue, animalletto d'acqua, e molto nero

Minuti, Comunemente s'intendono le biade, come l'orzo, la spelta, la saggina, & somiglianti.

Mortella, Quel che si chiama mirto, & si dice anco in Fiorenza mortine.

Morici, Voce Fiorentina, & ual il medesimo che Emorroide, che i Lombardi chiamano maroelle.

Melo, Idest Pomaro, & mele sono le pome.

Maiali, I Verri, che sono i porci maschi, quando si castrano, laqual cosa si fa di Maggio, e si chiamano non piu Verri, ma Maiali, formandosi questa uo-

V O C A B O L A R I O

ce da questa altra uoce Maggio, poi che la castration non si fa se nò di quel mese, si come si dicono cascì Marzolini quelli che si fanno di Marzo.

Manubrio, Significa un manico di coltello, o d'altro. Val anco una manata di qualche cosa, ouero menata, cioè una piena man di paglia, o d'altro.

Mal cardiaco, Mal di cuore, per lo quale uengono sfinimenti di cuore, batti cuore, o somigliante.

Mandriano, E colui che attende, e gouerna le mandrie delle uacche, & de buoi.

Margini, le saldature delle ferite, cioè que segni che restano, poi che elle son saldate.

Mucellaggine, E propriamente quella uiscosità appiccaticcia che è tra cosa et cosa, come sarebbe tra uno osso, & un' altro, onde si dicono i mocchi del naso; percioche son uiscosi & s'appiccano.

Minuzzoli, miche di pane, o d'altre fregole, rottami, come poluere.

Meriggio, Significa Mezo dì, & è alterato da meridies.

Maremmani, Cioè animali, o cose di maremma, cioè di paesi che si distendono al mare, dalla qual uoce è formata la predetta, come son le Maremme di Siena.

Mietere, Tagliar il grano, & è uoce che uien dalla Latina.

Mollume, Quel che habbiã detto di sopra, che uol dir mucillaggine; ma ual anco lo humido, o di tempo, o di luogo.

Macerare, E propriamente tener una cosa dentro nell'acqua tanto che ella si maceri, come si fa del lino, o simiglianti, & per trasportamêto uuol dir domare, come macerato dalle aſtinentie, & dalle afflittioni, & da digiuni.

Marra, Stromêto nō da tagliar, come hāno detto al cuni, ma da cauar la terra, et è q̃lla che si chiama la zappa, uedi il disegno a suo luogo oue è la marra

Mucchio, Vn monte di cose insieme, una quātità di grano, o d'altro che sia ammontata, cioè ammucchiata insieme.

Morchia, Il fondacchio, la posatura che fa l'olio frê sco nel fondo de uasi, & delle Tina.

Magliuoli, Calmi, nesi delle uiti, così detti dalla uoce malleolū; perciocche nel capo del tralcio in quella parte oue si pone, ui è quasi come un martelletto.

Manate, Idest menate, manipuli, fascetti, o brācate di paglia, o di qualunqu' altra cosa si sia una man piena.

Mulso, Vno, o acqua, fatta col mele usata da gli antichi, & anco da moderni in alcuni paesi, in luogo di beuanda.

Muffero del Doglio, Cioè il cocchiume della botte

Marze, Calmi, et perciocche si fanno del mese di Marzo, però si chiamano Marze.

Maglio, Di legno, o martello, o mazzo; uedi il disegno a suo luogo.

Mestola, La cazza di ferro, o di legno forata, o non forata, così detta da mestare, o rimescolare.

V O C A B O L A R I O

con sangue, & rasura di budella.

Diuellere, Voce, Latina, cauare le herbe di terra, & spiantarle.

Doglio, Comunemente significa uaso di terra cò corpo grosso, & con bocca stretta, nel qual si tien l'olio in Toscana, detto quasi d'olio. Ma noi habbiamo usata questa uoce in cambio di dir Botte, et anco habbiã detto uaso, all'antica, percioche essi teneuano il uino ne uasi, & nō haueuano le Botti.

Dalla bruma all'equinotio uernale, Cioè da mezo Dicembre, a mezo Marzo.

Dito mignolo, L'ultimo della mano, & il piu picciolo, & sottile.

Dibucciare, Scorticare, leuar la pelle, et la buccia, come noi dicemmo in questa uoce Buccia.

Diarrea, O diaria, febbre procedente da gli spiriti, laqual non è piu lunga perauentura ch'un dì.

Dipelare, Pelar una cosa dalla sua scorza, sbrucciare, o leuar i peli.

Ditella, Lafene, concauità che sono sotto alle braccia, gli scagli alla Venetiana.

Diguazzare, Rimenare, trauasar in sù, & in giù una botte, quando si laua, accioche l'acqua uada per tutta la botte, & la netti bene.

Duramento, Il branco della uite.

E

EMBRICE, In Firenze si fanno i tetti, o i coppi di due sorti di tegoli, percioche alcuni son quadri,

&

È larghi mezo piede, di terra cotta, & uāno dentro l'un nell' altro, & questi si chiamano Embrici; & alcuni poi che sono i tegoli comuni cuoprano la congiuntura de gli Embrici.

Erta, Salita, & è uoce cōtraria alla china, quasi erecta, alta, & diritta.

Ella, Nome di herba, che si chiama Enula da Dioscoride, & da Latini.

Epilenticì, Coloro che patiscono qualche spetie di mal caduco.

Ellerà, Quel che i Latini dicono Hedera, herba che s'auinchia con la uite, & con le muraglie intrinsecamente, & è di bella uerdura.

Erpicare, è propriamente disfar le zolle de campi, quando si sono arati cō quel stromento che si chiama Erpice, & ch'è tirato da buoi, come si uede in disegno, ilqual Erpice sul Padouano si chiama Rapegara.

F

Fossare, & pastinare, metter un ramo della uite: uecchia ch'è piantata, & che uiue non troppo lontano dal suo pedale in terra, accioche quel ramo diuenti anch'egli uite. Significa anco cauare in torno alla uite, & questo è piu proprio.

Fenello, Vna cosa di ferro da ritener che una cassa, o altro non finisca di rompersi, quel che si dice anco in Toscana Splanga.

Fratte, Le macchie che son sù per i fossati alla uilla,

V O C A B O L A R I O

fatte di pruni, di uitalbe, & d'altri ramuscelli dalla natura così a caso.

Frugnuolo, È modo d'andar a pigliar uccelli la notte col lume, uedi nel libro decimo, oue si tratta questo modo.

Fastello, Vn fascio di paglia, o d'altro; una carica, un gran monte di roba.

Fermento per e, Significa il leuato, col quale si fa il pane, & si chiama anco Lieuito, & senz' il quale il pan sarebbe cattiuo; ma il formento per o; è il grano; & Fermentare uuol dir Lieuitare.

Fasciatello, ideſt fascetto, o fascicolo, o fastello picciolo.

Fiali, **Fau**i, quelli oue è il mele, fatti dall'api di cera.

Fiocini, Son quegli oſi, o granelli duri che son ne granelli dell'uue.

Fuſcello, Vna feſtucca, una pagliuccia.

Fomentare, **Fumare**, **affumicare**, et è quella fumetation che si fa di herbe, o d'altro, et che lo huomo riceue o diſopra, o di ſotto per guarire.

Farinata, Mangiar fatto di farina, & cotto nella caldaia, chiamato da Lombardi polenta.

Fodero, Cioè una ueste foderata di pelle, o pur la pelle ſola. Et dicendosi fodero, si intende assolutamente una pelle che tenga caldo.

Fegatella, Nome di herba chiamata Epatica.

Fuligine, La caliggine che ſtā nel camino fatta dal fumo.

Fritelle, Ideſt fritttole da mangiare fatte di farina
con

con mele, e altre cose.

Fauonio, *Vn uento, per lo qual si dissegna la parte di Ponente, onde dicendosi che gli uliui uogliono esser uolti a Fauonio, uuol dir al Ponente.*

G

GVAIME, *La herba che si ricoglie di Settembre da prati, laqual nasce bassa da terra, et si chiama arziua, o arzeriua sul Padouano.*

Gragniuola, *Grando, grandine, tempesta dicono i Lombardi.*

Gorgozzule, *La strozza, o ueramente quello osso, o quel nodo ch'è fra la forcella della gola, e il mento, o il barbazzule, idest la gargatta.*

Grungo, *Legame, col quale si legano i mazzi del lino.*

Guaftada, *Caraffa, Inghistera di uetro da tener acqua, o uino, o quel che si uuole.*

Giuggiolo, *Arboro che i Lombardi chiamauo Zizzolo.*

Ghiro, *Animaletto somigliante al Topo, ilquale è anco buon da mangiare, & si diletta di mangiar le noci, & è amico del Tasso.*

Garofano, *Garofolo, uiuola, fiore odoratissimo, & bellissimo quanto è forse piu della rosa, nondimeno il Crescentio non ne fauella nulla.*

Gronda, *e grōdare; Gocciola, e gocciolare dal tetto, et è la grōda qlla che si chiama a Venetia la Gorna, oue corrono l'acque de tetti, quando pious.*

Galleggiar, *Verbo formato dalla uoce Galla, che è*

Piet. Cres.

Kkk

V O C A B O L A R I O

il frutto della Quercia, ilqual stà sopra l'acqua, onde galleggiar per metaf. uale il medesimo che nuotar, & star disopra come la Galla.

Ghiaua, Modo d'innestar, percioche si fa a Bocciuolo, a impiastro, a Ghiaua, et a piu altri modi, come si puo uedere al suo luogo.

Graticcio, di grandezza di una stuoia; ma tessuto di cosa dura, come di uimini, o d'altro, sul quale si seccano i fichi al sole, & è anco quel pariete, del qual si seruono i pescatori a serrar le ualli del pesce, tessuto di cannuccie.

Grifo, Propriamente il muso del porco, & si prende impropriamente per lo mostaccio, & per lo uiso.

Gangole, Le scrofole che uégono alla gola, ch' i Contadini dicono Canciola, come si ha nel Boccaccio nella Nouella del prete da Varlungo.

Girella, Rodella, che si mette nella carrucola, laqual gira tirandosi la corda, idest la cighignuola.

Ghiaggiuolo, Nome di herba che i Latini chiamano Gladiolo.

Gambo, Stipes, ma delle herbe, & non de gli arbori, che de gli arbori diciamo pedali, & tronchi.

Gorgoglioni, Gorgoli, animali che nascono tra piselli che uolano, iquali fan danno alle biade.

Gengiouo, Zinziber, zenzero, radice di spetiaria fortissima, & caldissima.

Gagliuoli, quel che i Latini dicono Siliqua, cioè gli scorzi doue stanno dentro, i Lupini, i piselli, & gli altri legumi, come sono i baccelli, & somiglianti,

cioè

cioè le teghe.

Ghiandaia, uccello che si chiama a Venetia Gazzuola.

Corga, La strozza, la gola, il Gorgozzule, la gorgia dicono gli Spagnuoli.

Grattugia, Grattacasa, con laqual si gratta il formaggio.

Granatello, La scopa a Firenze si chiama granata, & la scopetta granatella, & è lo scouolo.

Gruccia, La Crocciola, sù laquale si mette la Ciuetta, quando si uà a uccellar con essa.

Guerci, Dell'uscio, i cancani, & i gangheri di ferro che sostengono la porta di legno.

Gralega, Nome proprio di herba, uedi a suo luogo nel sesto.

H

HABITURI, Voce antica Toscana, in uece di habitari, cioè casamenti & stanze per habitare. Voce anco usata dal Boccaccio.

I

INFRA LIRE, diuenir frale, quasi infrolite.

Infranto, Ammaccato, schizzato, calpesto, e quasi disfatto: onde faua infranta.

Impasturare, tener in pastura gli animali, cioè dar loro la herba a campi.

Inoltre, Voce comune della Toscana, & significa, oltre a ciò.

Iugero, Terreno quanto possono lauorar due Buoi in un dì, Vna biolca, un campo.

V O C A B O L A R I O

Immollato, Bagnato, messo nell'acqua.

Intignato, Da *Tignuola* che significa *tarma* che guasta i panni, uale il medesimo che *carolato*, corrosso dalle *tarme*, & dalle *tignuole*.

Inuiluppare, Confondere insieme, mescolar senza ordine di modo che non si truoui ne capo, ne coda, onde si dice comunemente egli è inuiluppato come un pulcino nella stoppa.

Intridere, Mescolar insieme una cosa con un'altra, & far un'impiastro o altro, come farina intrisa con mele.

Intinto, Intignere è propriamente mangiando mogliar il pan nella scodella, o in altro.

L

LONTANO, *Arboro* che si chiama *Alno*, uedi al suo luogo.

Lesina, è propriamente quel punteruolo acuto, col quale i calzolari forano le scarpe, quando essi le cuciono, idest la subbia.

Lazzo, & *lazzità*, *asprezza*, cioè *asprezza*, & *puntura dell'asprezza*, o *garbezza* (come hanno alcuni uini che pizzicano la lingua) & quella si chiama propriamente *Lazzità*.

Lombrici, o *Lombrichi*, Sono i uermini o di corpo, o di terra, & si chiamano anco *Bachi*. V edi alla uoce *Baco*.

M

MELIACO, Nome d'arboro, ilqual fa le *meliache*, cioè gli ermellini, che hanno quasi del *persico*. L'alber-

bercoche poi sono gli ermellini piu piccioli.

Mestiar, Rimenar, con la mestola, trauasar sozzopra una cosa liquida, rimescolare.

Mezzina, Vaso di terra cotta a somiglianza d'un Doglio, ma di sopra ha il manico, laqual serue a trar acqua.

Magione, Casa, Stanza, habitatione, uoce Francese, o Spagnuola.

Mangiatoia, Luogo doue i caualli mangiano nelle stalle.

Musco, E una certa sottilità di fili minuti, & uerdi, laqual nasce tra luoghi humidi per i campi, & sì gli arbori, & massimamente doue sono acque.

Mandiglioni, Nome proprio di stromento da cavallo, & sono quelli che noi diciamo le morse, con lequali si fanno star fermi i caualli quando si uogliono medicare.

Mignatte, Sansughe, sanguisughe che si adoperano per trar sangue, animalletto d'acqua, e molto nero

Minuti, Comunemente s'intendono le biade, come l'orzo, la spelta, la saggina, & somiglianti.

Mortella, Quel che si chiama mirto, & si dice anco in Fiorenza mortine.

Morici, Voce Fiorentina, & ual il medesimo che Emorroide, che i Lombardi chiamano maroelle.

Melo, Idest Pomaro, & mele sono le pome.

Maiali, I Verri, che sono i porci maschi, quando si castrano, laqual cosa si fa di Maggio, e si chiamano non piu Verri, ma Maiali, formandosi questa no-

VOCABOLARIO

- ce da questa altra uoce Maggio, poi che la castration non si fa se nō di quel mese, si come si dicono cascì Marzolini quelli che si fanno di Marzo.
- Manubrio**, Significa un manico di coltello, o d'altro. *V*al anco una manata di qualche cosa, ouero menata, cioè una piena man di paglia, o d'altro.
- Mal cardiaco**, Mal di cuore, per lo quale uengono sfinimenti di cuore, batti cuore, o somigliante.
- Mandriano**, E colui che attende, e gouerna le mandrie delle uacche, & de buoi.
- Margini**, le saldature delle ferite, cioè que segni che restano, poi che elle son saldate.
- Mucellaggine**, E propriamente quella uiscosità appiccaticcia che è tra cosa et cosa, come sarebbe tra uno osso, & un' altro, onde si dicono i mocchi del naso; percioche son uiscosi & s'appiccano.
- Minuzzoli**, miche di pane, o d'altre fregole, rottami, come poluere.
- Meriggio**, Significa Mezo dì, & è alterato da meridies.
- Maremmani**, Cioè animali, o cose di maremma, cioè di paesi che si distendono al mare, dalla qual uoce è formata la predetta, come son le Maremme di Siena.
- Mietere**, Tagliar il grano, & è uoce che uien dalla Latina.
- Mollume**, Quel che habbiã detto di sopra, che uuol dir mucillaggine; ma ual anco lo humido, o di tempo, o di luogo.

Macerare, E propriamente tener una cosa dentro nell'acqua tanto che ella si maceri, come si fa del lino, o simiglianti, & per trasportamēto uuol dir domare, come macerato dalle astinentie, & dalle afflittioni, & da digiuni.

Marra, Stromēto nō da tagliar, come hāno detto al cuni, ma da cauar la terra, et è q̃lla che si chiama la zappa, uedi il disegno a suo luogo oue è la marra

Mucchio, Vn monte di cose insieme, una quātità di grano, o d'altro che sia ammuntata, cioè ammucchiata insieme.

Morchia, Il fondacchio, la posatura che fa l'olio frē sco nel fondo de uasi, & delle Tina.

Magliuoli, Calmi, nesti delle uiti, così detti dalla uoce malleolū; perciocche nel capo del tralcio in quella parte oue si pone, ui è quasi come un martelletto.

Manate, Idest menate, manipuli, fascetti, o brācate di paglia, o di qualunqu' altra cosa si sia una man piena.

Mulso, Vino, o acqua, fatta col mele usata da gli antichi, & anco da moderni in alcuni paesi, in luogo di beuanda.

Muffero del Doglio, Cioè il cocchiume della bottē

Marze, Calmi, et perciocche si fanno del mese di Marzo, però si chiamano Marze.

Maglio, Di legno, o martello, o mazzo; uedi il disegno a suo luogo.

Mestola, La cazza di ferro, o di legno forata, o non forata, così detta da mestare, o rimescolare.

Mezzetta, *Vn boccaletto di terra cotta picciolo, quasi metreta.*

N

NAPPI, *Vasi di legno, o d'altra materia da bere, o da portarui dentro qualche cosa.*

Nocciuole, *Auellane, noselle, & si proferisce lungo di modo che rimiri con Sole, o parole; ma nocciolo che rimi con gauicciolo, & che si proferisca breue, significa ogni osso di frutto, come di persico, di susino, o d'altro simile.*

Nidiace, *Vccello tolto di nido, come lo Sparuiere.*

Noccioli, *Senza la u tra la i, & l'oseguente, & proferiti breuemente significano gli ossi di tutti i frutti, come si ha detto in nocciuole.*

O

ORCIVOLO, *Vn boccaletto, un uasetto da tener olio, aceto, o uino.*

Olsizaccara, *Composition di rose, & di zuccaro, & d'aceto.*

Orbache, *Le bacche del lauro, i Sanesi le chiamano orbachelle.*

P

PVTIRE, *Puzzare, saper di cattiuo odore.*

Polte, *Farinata fatta con zaffarano, o con altra cosa per far maturar le posteme, o per altro, & significa anco la polenta.*

Poltiglie, *ual il medesimo che polte, o polenta, & è anco una poluere, con laquale si lustrano gli specchi, & i marmi.*

Pellario,

Pessario, Pessoli, sopposte, che si mettono nella natura delle donne.

Padella, Stromento da cucina per frigger pesci, o altro, chiamata da i Lombardi frissora.

Pialla, Stromento da legnaiuoli, o marangoni per pulir i legni, & si chiama piagna in Lombardia.

Pedale, Pianta d'arboro, e tronco, ma quello delle berbe si chiama propriamente gambo,

Prugnuole, Alcuni frutti, come le susine che nascono nelle siepi & nelle fratte de fossati.

Pallotine, ballotte picciole, o per arco da trarre, o ogni altra che sia fatta in ballotte, e si dicono anco

Pallotole, Quelle che son piu grosse, come le pallotte da ginocar a i cioni, & cotali altre, & sono anco le balle di terra che si traggono con l'arco.

Picciuoli, Gābi del pero, o di qualunque altro frutto, co quali essi stāno appiccati al ramo dell'arboro

Pipistrelli, Nottole, Vespertilioni, de quali si dice che non sono uccelli, ne pesci, ne animali di terra, anchora che partecipino quasi d'ogniun di essi.

Pesco, Arboro chiamato da tutti Persico, & le frutte si dicono Pesche in Thoscana.

Perfa, Nome di herba odorifera chiamata in Lombardia Maggiorana.

Palamento, Un riparo di tauole, o di legni, un parapetto, un pariete, una tramezzara.

Passione Iliaca, Dolor di budella, o colico, o di fiāco

Pettignone, Pettenecchio, Femur dicono i Latini.

Pruni, Spini di mori, o d'altri arbuscelli, che son nel

- le siepi, & nelle fratte, & gli spini delle rose.
 Prugne, *Susine*, & il prugno è il *susino*.
 Pioppio, Nome d'arboro che Latinamente si dice *Populo*.
 Pigiare, Dicono i Toscani a quello atto che fanno i Cōtadini co piedi, quādo calcano l'uue per far il uino & assolutamēte pigiare significa fraccar, calcare adosso.
 Pentola, Olla, pignatta da cuocer le uiuande.
 Pastinare, cauar il campo, & le uiti, & cotal altre operationi.
 Propagare, Far d'una uite uecchia, una nuoua, mettēdo un tralcio in terra, accioche pululi i uite.
 Pannocchie, I capi de Papaueri, o le spighe del miglio, del panico, delle canne, et d'altre cose simili.
 Pignoni, Puntelli, sostenimēti, sostentacoli, sostegni che tengon sù qualche cosa che non caggia.
 Pinocchi, I pignuoli della pina, onde si dicono poi i pinoccati.
 Papiro, Significa la carta, nondimeno è anco nome di herba; uedi alla sua dittione.
 Palco, Il solaro della casa, o la soffitta, il Balco.
 Pastura, i pascoli de bestiami, & pasturare il pascolare, onde si dice il Pastore che guida gli animali che uanno a pascere.
 Prebenda, Quella parte, o quella misura di biada che si dà da mangiare a caualli.
 Pastora, & pastoie, Quei legami che si mettono a piè de caualli, quādo sono alla cāpagna, accioche
 non

no se ne uadano, e son o di fune, o di cuoio, o di ferro
Posterone, La parte di dietro dello huomo, onde esce la feccia.

Pénato, Strométo come la falce, chiamato segolo da potare gli arbori, e le uiti, et nõ i dei piccioli de Romani, come disse già un certo che fa l'arcifanfano nelle lettere, & che è maligno a bastanza.

Poppe, Le tette, le māmelle della dōna, e de gli aīali
Pipita, Quel mal che uien su la punta della lingua alle galline, che a Venetia si chiama piuida.

Paperi, I Paueri, gli Ocatti, quando son giouani.

Pregne, Grauide, grosse per figliare.

R

ROVESCIO, a rouescio, a rouerso, al contrario, a ritroso diceuano gli antichi.

Rimboccato, Messò con la bocca in giù; o uaso, o catino, o altro.

Rouente, caldo si che egli scotti, o uero affocato, come è il ferro, quando si uuol adoperare.

Redini, parte della briglia del cauallo.

Ronchi, Nome di alcuni denti del cauallo.

Raschiar, rasar con un coltello, o con altro.

Rasnetta, ferro da mariscalco p adoperar p i caualli

Rimbombo, Quel suono che fa una stanza uota, quādo si fauella, o quel tintino che resta dopo che è tratta la bombarda.

Rondoni, Nome di uccelli, idest Rondini.

Rappianare, Spianar una cosa che non sia piana.

Ronccone, Stromento come la roncola da tagliar le

siepi, & le fratte.

Rannicchia, Verbo & significa ritirarsi in se medesimo come fa uno che habbia freddo che ritira a se le gambe, e si fa tutto in un grumo.

Rigogolo, Vccelletto di color giallo.

Rugiole, animaletti che a Firenze si chiamano Bruchi, che stanno nelle uerze, & nelle herbe, alcuni le chiamano Rugie.

Rubbio, misura di biade, o d'altro, e si dice ancor rughio; ma da i rozzi.

Ribalta, Vno sportello che si chiuda disopra in giù, come l'uscio d'una caterratta, o di qualche soffitta

Reptili, animali, cioè quegli che uanno per terra; ma non sono nel numero de grossi, come lucertole, & simili.

Ramoruta, Ramosa, piena di rami, come le corna ramorute del ceruo.

Roncare, nettar le herbe cattine, purgar il formento, o gli arbori dalle cose nocive.

Rastello, Stromento da uilla; uedi il disegno a suo luogo.

Reste, Le ariste, le spighe del formeto, o d'altro chimate anco pannocchie. Vedi alla uoce pannocchia

S

STROZZA, La gola con tutto il collo, o pur la gola sola dinanzi, onde si forma il uerbo strozzare, cioè strangolare.

Sperar l'uoua, Cioè metter l'uoua dinanzi alla candela per ueder se son chiare, guardando che trapassano

spaiano sperare adunque è il medesimo che far trasparire.

Strafizaca, Nome di herba che i Latini chiamano *stafisagria*; uedi al suo luogo.

Salamuola, quell'acqua salata che fa la carne di porco salata in un uaso, o quella minestra, nella quale stanno l'oliue salate, e cosi fatte altre cose.

Sassaiuoli, Colombi di buona fatta forse quegli che si chiamano in Lombardia *sasserini*.

Scudiscio, La sferza, o qualche altra cosa sottile cō laqual si dà al caualo ad altro animale per farlo andare.

Schiantare, *Rompere*, quasi *spiantare*, *scriccolare*.

Sapone saracinesco, Il sapon nero liquido.

Spatola, *Stromento di ferro da speciali*, co quali maneggiano gli impiastri fatta come una paletta da capi.

Suentatoio, *Vno sfiatatoio*, un di quegli stromenti da gonfiar i palloni.

Serotina, *Cosa tardina*, & che nasce o uiene, o si fa tardi.

Spina fecciaia, *Quella cānola che si mette dall'un de lati quasi sotto la botte all'usanza di Romagna*

Sfiatare, *Mandar fuori il fiato.*

Stramba, *Legame o cosa da strignere il legame delle some de muli, o de fasci, o d'altro.*

Solco, *Quella stradella che è tra uaneggia & uaneggia o di horto o di campo.*

Sarchiare, *Significa, rimondar, nettar le biade dal-*

V O C A B O L A R I O

le herbaccie col suo sarchiello e coprir i semi cō esso.
Sarchiello, Stromento da sarchiare, uedi il disegno a suo luogo.

Stropicciare, Fregar con le mani menādole in giù & in su come si fa quando si fanno le freghe.

Stipule, Significa Stoppie, cioè quelle pagliaccie che restano ne cāpi, poi che si son segati i formēti, iquali ingrassano la terra.

Soglia dell'uscio, Il soiaro di pietra doue si mettono i pie su la porta.

Spruzzare, Quando esce fuori il uino della botte cō empito, o l'acqua della fonte.

Staggie, Idest bastocelli, su quali si fermano le reti quādo si ua alla caccia, così dette dal uerbo stare.

Spicciolar l'uue, Sgranarle, leuar le granella dal grasso a una a una.

Sanfa, Quando si ha fatto l'olio, quella seccia che resta con gli osi dell'oliue nella macina dell'olio, si chiama sanfa, & s'adopera in Thoscana per abbruciar in luogo di bracie.

Stregghia, Stromento di ferro, col quale si nettano i caualli, & si fa il uerbo strigghiare.

Succhiello, Triuella, uerigola alla Lombarda.

Schiatta, Generatione, famiglia, casata, stirpe genia.

Scaloni, Nome di denti del cauallo, & significa anco Stalloni.

Scalpicciare, Calpestar co piedi, fraccar co piedi su qualche cosa tenera.

Schidione, Lo spiedo doue s'infilza la carne per arro-

arrostita.

Schiacciata, *La focaccia. la pinza di pasta.*

Santoreggia, *Nome di herba chiamata satureia.*

Secondina, *Purgatione dopo il parto delle donne.*

Spichi d'aglio, *Vn cantone una particella, una sonda d'aglio, di cipolle o d'altro.*

Stouiglie, *Scodelle, pentole, & altre masseritie di cucina.*

Sugna, *Sungia di porco, di gallina d'oca, & simili.*

Sermenti, *Delle uiti, anchora che a Firenze si chiamino sermenti quelli che son secchi & che son buoni per il fuoco, e tralci i uerdi.*

Surculi, *Rampoli da innestar d'uno arboro in un'altro, o da una uite in un'altra.*

Stuoia, *Stuora di paglia che si fanno a Ferrara.*

Sgocciolare, *Gocciar fuori interamente l'acqua.*

Sapa, *Sauor d'uua cotta, che si fa quando son cöpiute le uendemmie.*

Spriemere, *Struccolare, struccar forte per cauar sugo di qualche cosa.*

Succiare, *Sugare, cauar fuori il sugo.*

Scheggia, *Schienza, una stelletta di legno.*

Scolcesi, *Dirupati, balze, luoghi difficili ne colli & ne menti.*

Sparpagliare, *Diuider l'una cosa dall'altra mandandone una in quà l'altra in colà.*

Stia, *Luogo doue stanno i polli fatto di legno, idest una capponara. Et impropriamente la stia de porci, è il porcile.*

V O C A B O L A R I O

Suezzare, Significa disusare , si come auezzare che è il suo contrario, usare.

Scierre, Sciegliere, eleggere , cappar l'una cosa dall'altra & farne scelta.

Scarificare, Scarnare.

Squilla, herba che i latini chiamano scilla.

Scure, Accetta o la Cetta la mannara.

Spiraglio, Fessura di porta , o di finestra ond' entri la luce.

Stoppie, Stipule, uedi alla uoce stipula.

T

TAGLIVOLE, Lacci con iquali si prendono le uolpi. Vedi a suo luogo nel libro decimo.

Tareno, Nome di peso, o d'oncia o di dramma.

Tarlo, Del legno o del panno , tarmache nasce nelle gno & lo guasti, & parlare.

Tutare, Significa stroppare , chiuder qualche cosa che sia dischiusa.

Tuorlo d'uouo, Il rosso dell'uouo , & il bianco si chiama l'album.

Tenasmone, Volontà grande d'andar del corpo con premiti senz'andar cosa alcuna.

Tafari, Animalucci che si attaccano alla pelle degli animali come de buoi, de caualli & somiglianti iquali uolano.

Testo della tegghia, Si chiama quel coperchio di terra col quale si cuopre la tegghia o la pentola.

Tegghia, Significa quel che in Lombardia si dice in tiame, ma son basse d'orlo attorno attorno.

Testo,

Testo, significa un pittaro da garofoli o da tener dentro herbuccie.

Telti rotti, Pezzi di scodelle rotte, o di altra cosa di terra cotta, onde è chiamato il Monte Testaccio in Roma, per esser tutto di rottami di uasi di terra.

Trabacche, Tele da campo, lequali leuandosi in pie sopra stanghe, fanno stanze per habitare i soldati insieme co pauiglioni.

Tunica di rosa, La boccia, cioè il uerde che serra la rosa dentro.

Torioni, Torsi di cauolo, o di qualunque altra herba, o arboro, o uero tenerume.

Trifera, Nome di herba, & forse il trifoglio.

Tribbiare, Significa far la tibia de formenti su l'aia o d'altra biada.

Triboli, Alcuni frutti pungenti, che nascono nell'acqua, & se ne ha anco un' altro di terra, ilqual ha le foglie simili alla porcellana. Vedi Dioscoride nel quarto libro cap. xvij.

Tegolo, Ditto a tegendo, il coppo col qual si cuoprono le case.

Tritare, Sminuzzolare una cosa, & di intera farla di piu minuzzoli.

Tralignare, Deniar dal suo natural essere, uscir del suo proprio. Onde si dice egli traligna da suoi maggiori percioch' essi furon grandi, e costui è dapoco.

Troia, E la porca femina che fa figliuoli, & il maschio si chiama uerro quādo attende a farne fare,

V O C A B O L A R I O

et il uerro è tra porci, come lo stallone tra caualli.
Tallo, Vn picde di garofoli, una pianta di rose, & è propriamente il tallo quel che si dice a Venetia un coresino di garofoli o d'altro.

V

VL CERATIONI, Piaghe, corrosioni, che uengono nella carne, & ue ne sono di piu sorti come ulcere fauine, ulcere chironie & somiglianti.

Vuola, Vgola quella che cade sotto il palato quasi nella fin oue comincia il buco della canna della gola, cioè l'urla.

Vettura, Tolto a uettura, tolto a nolo. Et uetturali si chiamano coloro che uanno dietro a muli et portano le robe & per prezzo.

Vetta, Cima, sommità di qualche cosa.

Vanga, Stormento da uilla cō laquale si cana la terra. Vedi il disegno.

Varici, E una sorte di malattia. Et sono anco alcune uene grosse & massimamente nelle gambe dalle quali è chiamata la detta malattia.

Vettuce, Cimette d'arbori o d'altro.

Vendereccie, Cioè uenderesche, che tosto si uendo no & si spacciano.

Villi dello stomaco, Sfilacci, uilli de quali è composto lo stomaco di dentro.

Viottolo, Stradella nello horto per laqual si camina, & da lati sono le uanezze seminate, & significa ogni stradella stretta in qualunque luogo si sia.

Ver-

- Verruche**, Porri che uengon su per le mani.
- Viticci delle uiti**, Quello che i latini chiamano *Capreoli*, sottili come spaghi che si uanno ritorcendo in cima a tralci delle uiti.
- Vincigli**, Legami di uinchio, o d'altro co quali si lega ciò che si uuole.
- Vanghetta**, Cioè una uerga o un baston di ferro, come *stanghetta*.
- Verro**, Il porco che fa figliare, & è tra i porci, come lo stallone tra caualli, uedi nella uoce *Troia*.
- Ventrigli**, Cioè le budella, il fegato, il durrello e l'altre cose della gallina & de gli uccelli, & anco de quadrupedi.
- Vliginoso luogo**, Humido, & molliccio, come sono i luoghi che non hanno molto sole.

Z

- ZAPPA**, Con laqual si zappa terra Stromento conosciuto da ogniuno & si chiama anco *Marra*. Vedi il disegno a suo luogo.
- Zolla**, Gleba dicono i Latini, quella abödanza di terra ch'è rappresa insieme & ag gumata come balla, laqual si rompe & si disfa co mazzi.

I L F I N E.

TRATTATO DI ALCUNE HERBE

descritte da Pietro Crescentio
& da altri Autori.

Con le uirtù loro medicinali.



APIENA intelligenza di ciascuno che si diletta di cose medicinali de semplici, si son poste le presenti herbe ritratte al naturale, delle quali si ha anchora posto le uirtù. Et ancora che in Pietro Crescentio non si contengano alcune di queste che son nel presente uolume, non però il lettore lo dee hauer discaro, perche tutto si fa a fine d'utile & di diletto per i leggenti. Si ha secondo l'opinion di Dioscoride, di Plinio, e d'altri Eccellenti huomini, ragionato quel tanto che s'appartiene intorno alle predette herbe. Delle quali piacendo a Dio, ui si darà un giorno un volume così ricco di cose come fino a qui sia stato ueduto da persona uiuente. Intanto godete quel che noi ui porghiamo alla giornata. Vi uogliamo bene auertire che ancora che le presenti figure sian poche rispetto alle molte che noi douemmo mettere in questo trattato, però son a proposito per il bisogno del libro. Quanto poi

poi alla materia della traduttione ui uogliamo ha-
uer detto questo, che noi ci siamo gouernati per lo te-
sto Latino, ilquale fu di mano di Pietro Crescentio, e
chiunque ha per opinione: che egli scriuesse in uolga-
re s'inganna, si come a pieno habbiamo dimostrato
altroue. Oltre a ciò conseruando il buono ch'era nel
uolgare lo habbiamo migliorato doue per noi s'è po-
tuto. Nel resto seguendo il testo Latino s'è ridotto a
quella perfettione che si puo uedere, conciosia che
essendo prima tutto guasto, corrotto, & difettino
in molte sue parti, è hora intero, corretto, & ridotto
al suo uero essere e perfetto.

TRATTATO



Dell' Assenzo.

Lo Assenzo è herba uolgarissima & nota. Tra-
 passa ogn' altro di bontà quello, che nasce in Ponto,
 in Cappadocia, & nel monte Tauro. E calido, & co-
 strettiuo, fa digerire, & purga gli humori colerici,
 che s' attaccano allo stomaco, & alle budella, prouo-
 ca l' orina. Mangiato da prima impedisce i nocumen-
 ti del crapolare. Beuuto con Seseli, ouero cō spica cel-
 tica, gioua a i dolori dello stomaco, & uentosità de
 corpo, prouoca l' appetito. Sana la sua infusione, oue-
 ro decottione beuuta da ogni dì al peso di tre ciathi,
 coloro, a cui è traboccato il fiele, beuuto, ouero appli-
 cato con mele prouoca i mestrui. Benesi con aceto
 utilmente contra a i fonghi malefici, e con uino con-
 tra l' ixia, cicuta, morso di topo ragno, et di drago ma-
 rino. Vngesi con mele, & con nitro utilmente contra
 alla schirantia, con acqua alle epinittide, con mele a
 liuidi, alle caligini de gliocchi, alle acquosità, che
 distillano da quelli, & parimente all' orecchie, che
 menano. Gioua il uapore della decottione applicato
 per fumento a i dolori de i denti, & delle orecchie, cot-
 to con uino passo, & fattone impiastro gioua a i do-
 lori de gli occhi, trito, & incorporato con ceroto li-
 gustrino, conserisce alli precordi, & al fegato, con ce-
 roto rosado allo stomacò lungamente languido, &
 con farina di Loglio, fichi secchi, & aceto a gli hidro-
 pici, & difertosi di milza.



Alimo.

È l' *Alimo* ueramente di quelle piante, delle quali piu sentimenti si ritrouano appresso a diuersi Autori: Imperoche, come recita Plinio al xxij. cap. del xxij. libro, chi tiene, che sia l' *Alimo* uno arboſcello nel modo, che lo deſcriue Dioſcoride, & chi una herba di ſalſo ſapore, che naſce appreſſo a i lidi del mare, ſenza quella terza ſpetie, che particolarmente ne ſcriſſe Cratena herbario naſcere ſolamente ſotto all' edera con piu lunghe, & piu hirsute frondi, d' odore molto ſimile a quelle del Cipreſſo. Queſto di cui ſcriue Dioſcoride, quantunque forſe naſca in alcun luogo d' Italia, nondimeno non ho ritrouato io fin' hora alcuno, che me lo ſappia dimoſtrare; ma ſecondo che riſerisce il Ruellio, in Francia naſce per tutto nelle ſiepi. Riſerisce Solino, che in Candia, ne naſce aſſai, & che tanta uirtù regna in lui, che ſolamente mordendo lo, caccia la fame. Chiamanlo gli Arabi *Molochia*, & *Attriplice marino*. Del quale ſcriuendo Serapione dice, che ſi uende in Babilonia legato in mazzi, et che coloro, che lo uendono, uanno gridando per la città, *Molochia, Molochia*. Il che dimoſtra, che appreſſo agli Arabi ſia l' *Alimo* piu preſto herba, che albero; & forſe quella, che ſcriue Plinio naſcere ne i lidi del mare di ſalſo ſapore. Ilche piu volte m' ha fatto imaginare, che quell' herba ſalſa chiamata *Bidone*, che naſce ne i lidi di Vinegia, ageuolmente potrebbe eſſere queſta herba, per mangiarſi ella cotta ne i cibi, come gli altri herbaggi.



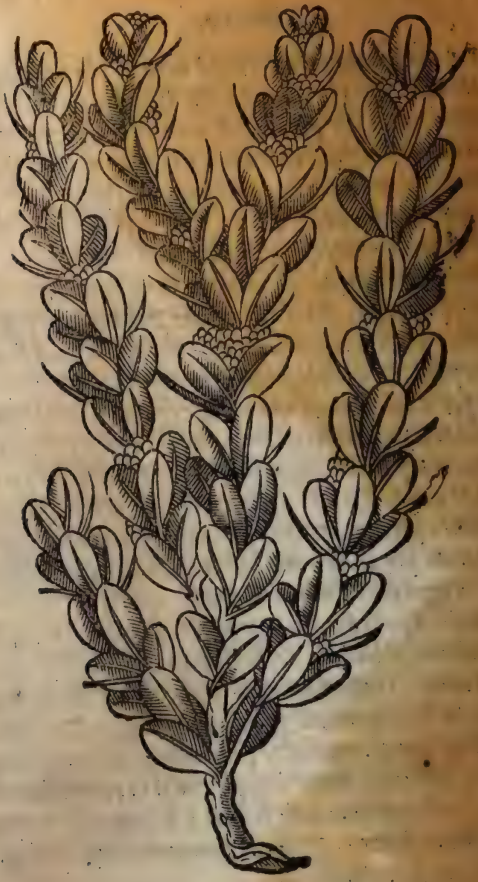
Beta.

LA Beta in Toscana si chiama bietola, & amen due la bianca cioè, & la nera si ritrouano hoggi ne gli horti. In Alamagna, & in alcuni luoghi del Trentino se ne ritroua una terza spetie di rossa, le cui radici nō sono punto diſsimili nelle fattezze loro da quelle delle Carrotte rosse, come che le sieno di forma piu grosse, et al gusto piu dolci. Vſansi queste cōmodamente il Verno cotte nell' insalate. Scriuendo Galeno delle Bietole all' ottauo delle facoltà de Semplici, diceua: E' la Bietola nitrosa, & però è digestiua, et asterſiua, ma cocendesi se ne priua. E' piu asterſiua, et piu digestiua la bianca, che la nera: imperoche la nera ha in se alquanto del costrettino, & piu nelle radici, che altroue, & al secōdo delle facoltà de gli Alimenti diceua: La Bietola nutrisce poco, come fanno similmente tutti gli altri herbaggi, nondimeno molto meglio s'accommoda alle oppilationi del fegato, che non s'accommoda la malua, & massime quando la si mangia con senape, & con aceto. Gioua marauigliosamente a coloro, che patiscono nella milza, di modo che piu presto si crede esser in tal caso medicina, che cibo. Plinio uole all' ottauo cap. del xx. libro, che si ritroui ancora la saluatica, & che sia quella che si chiama Limonio, commemorato da Dioscoride nel quarto libro, & da Galeno nel settimo delle facoltà de Semplici.



Mirto.

I L Mirto domestico, che è nero, è piu utile assai nella medicina, che'l bianco, & di quello molto piu il mōtano, tutto che produca il seme poco efficace. Hanno uirtù costrettiua il Mirto, e'l seme. Dassi il seme uerde, & seccone i cibi, a gli sputi del sangue, & a i rodimenti della uesticica. Fa il medesimo il succhio, spremuto da i frutti freschi, & gioua allo stomaco, et al prouocare l'orina. Beuuto con uino è utile al morso di quei ragni, che si chiamano Phalangi, & alle punture de gli scorpioni. La decottione del seme fa neri i capelli, & il medesimo cotto nel uino, & applicato in forma di linimento, guarisce le ulcere delle estremità del corpo. Mettesi ne gli occhi con fiore di polenta per mitigare le infiammazioni, & le fistole lagrimali. Il uino, che si fa delle bacche del Mirto spremute, bollito prima alquanto, accio che non diuenti aceto, beuuto per auanti non lascia imbriaccare. Tanto uale in ogni cosa il uino de i Mirti, quanto il lor seme. Sedendouisi dentro, gioua alle precipitationi della madrice, al budello del sedere, et a i flussi delle donne. Mondifica la farfarella, le brozze, et le ulcere del capo, che humigano, & proibisce il cascar de i capelli. Mettesi ne gli empiastri, liquali chiamano i Greci Lipari, come ui si mette l'olio, che si fa con le frondi loro. La decottione delle frondi è buona a far bagni per sederui dentro, & per le giunture smosse, che difficilmente si consolidano.



Licio.

I L Licio, che uolgarmente si tiene hoggi nelle spe-
tiarie, è ueramente assai nelle sembianze sue discon-
ueneneuole da quello, che qui ne scriue Dioscoride. Im-
però che'l nostro non s'accende, non è rosso di dentro,
ne risponde al gustarlo alcuna amaritudine. Ilche di-
mostra essere ueramente contrasatto di piu, & di-
uersi succhi. Dicono alcuni, che si fa questo, che è in
commune uso, delle bacche del Ligustro, altri dicono
di quelle della Matrifelua, altri di quelle del Sanguì-
nello, & altri di tutte queste insieme pestate. Nondimeno
facciasi come si uoglia, è però cosa certa, che il uero non si
ci porta a tempi nostri di Licia, onde s'ha egli preso il nome.
Nascono gli alberi, da cui si potrebbe cauare il uero (secondo che riferisce
il Brasauola) nelle Alpi di Liguria, & parimente in
Dalmatia donde nuouamente mi sono state mandate
le piante cariche de frutti loro, & secondo che mi di-
cono da Zara per andare a Nona si ritroua il licio
copiosissimo, ma la poca cura, che s'ha della piu par-
te delle cose, che sono in uso per le medicine, non la-
scia conoscere quello, che spontaneamente ne conce-
de la natura. Cominciansi però a portare in Italia i
frutti del suo arboscello, liquali sono simili al pepe;
& parimente si ci porta qualche pezzo del uero; po-
scia che ne stato fatto querela a coloro che nauigano
in Alessandria.



Lenticchie

Lenticchie.

LE Lenticchie usate frequentemente ne i cibi ingrossano la uista, sono malageuoli da digerire, nucono allo stomaco, & gonfianlo insiememente con le budella. Mangiate con il guscio ristagnano il corpo. Le buone son quelle, che si cuocono bene, & quelle, che stando in molle nell'acqua non ui lasciano punto di nero. Hanno le lenticchie uirtù costrettina. Il perche ristagnano elle il corpo, se prima si corticate si cuocono benissimo, gittandosi però uia la prima loro decottione; percioche la solue ageuolmente il corpo. Fanno sognar le lenticchie cose tremende, & paurose, & sono nocue al capo, a i nerui, & al polmone. Corrobora si la uirtù loro, laquale hanno per i flussi del corpo, meschiandole con aceto, & indiuija, o portulaca, o bietole nere, o bacche di mirtho, o gusci di melagrano, o rose secche, o nespola, o sorba, o pere, o tamarindi, o mela cotogne, o cicorea, o piantagine, o galle intere o con somachi, liquali si debbono cuocere diligentemente nell'aceto, altrimenti conturbano il corpo. Mangiansi utilmente trenta granella di lenticchie scorticate nelle souersioni dello stomaco. Le lenticchie cotte, & applicate a modo d'impiastro con polenta, mitigano i dolori delle podagre, et con mele saldano l'ulcere concaue, rompono l'eschara, & mondificano l'ulcere. Cotte le lenticchie nell'aceto risoluono le duzze, & le scrofole.



Meo.

E' ueramente da credere, per quanto da piu fede li autori si puo cauare, che lungo tēpo sia , che'l Meo non sia trouato, ne portato in Italia, benchè gli Spetiali d' hoggidì certe bianchiccie radici, quasi di sapore di Pastinaca, usino per il Meo: ilche facilmente di mostra non esser quelle le radici del uero, conferendo le con le qualità datele da Dioscoride. Erane carestia in Italia per fino al tēpo di Plinio. Auuenga che egli al capo xxij. del xx. libro dica , che al suo tempo non si seminaua in Italia, se non da pochi Medici. Descrive del Meo egli due spetie , delle quali quello dice esser migliore, che si chiama Athamantico; & manco buono quello, che di colore rosseggia . Parmi però gran cosa, che nascondone in Ispagna assai, non si ce ne porti del uero in Italia. Affermano i frati, che di nuouo hanno commentato l' Antidotario di Mesue, che si ritruoua il uero Meo in Italia nelle montagne di Norcia, & in Calabria , ma se così sia, non uoglio io affermare, per hauer conosciuto assai buoni semplici cisti , che si sono in tal cosa spesso di gran lunga ingannati . Non hauendolo adunque noi , non saprei , che meglio in uece di quello si douesse mettere, che'l Mirobalano, qual chiamano noce unguentaria, seguitando Galeno , & Paolo Egineta , per hauere essi ne i loro succidanei così determinato . Ilquale Mirobalano (come al proprio suo luogo si dirà) nō è altro, che il ben de' profumieri.



Costo.

I l Costo , che comunemente s'usa nelle spetiarie d'Italia , di due spetie ; amaro cioè dolce lo fanno gli spetiali ; come che Dioscoride , & Plinio non del dolce , ne dell'amaro , ma del nero , & del bianco solamente scriuessero : Galeno disse bene che'l Costo ha in se leggerissima amaritudine , ma che se ne trouasse del dolce io non lo trouo appresso d'autentico Greco autore , come che appresso a molti de gli Arabi nelle loro compositioni si ritroui l'uso dell'amaro , & del dolce . Il uolgar delle spetiarie tanto s'assimiglia al uero , quanto i Corbi alle bianche Colombe , et imperò nelle compositioni di medicina non è da mettere ; auenga che non sapendosi , che radice , o tronco d'albero egli si sia , facilmente potrebbe , o operare il contrario , o esser di niun ualore . Del uero certamente non ne manca al presente a Vinegia , ma portafici però da pochi anni in qua ; del quale douerebbono fornirsi tutti i diligenti Spetiali , & non sempre stare ostinati nelle loro antiche usanze , & erronee opinioni . Conciosia che troppo gran cosa è il thesoro della sanità , & della uita . Dirò però , che prima , che usare quello del uulgo , meglio sarebbe di seguitare Galeno ne i succidanei ; ilquale , nel mancamento del Costo , supplisce con l'Ammoniacco , e con la Enula campana .



Pero.

VOLGARISSIMI frutti sono le pere in Italia; & imperò sarebbe assai superfluo il recitare come sieno fatti gli alberi, che le producono. Ritrouansene di uarie, & diuerse sorti, così come furono ancora appresso a gli antichi, liquali haueuano le Superbe, le Falerne, le Decumane, le Dolobelliane, le Pompeiane, le Liceriane, le Seueriane, le Tiranniane, le Fauoniane, le Lateriane, le Anitiane, le Tiberiane, le Neriiane, le Turaniane, le Amerine, le Picentine, le Numantine, le Alessandrine, le Tarentine, le Segnine, le Porporee, le Sementine, le Laurine, le Amphorine, le Coriolane, le Cucurbitine, & altre oltre a queste di diuerse spetie; nomi però tutti derivati, o da gli huomini, che le posero in uso, o da luoghi, onde le uennero, o da somiglianze hauute con altri frutti, o dal color loro, o da tempi, ne iquali si maturano; & imperò seguendo ancor noi tal costume, chiamiamo le nostre di Toscana, Moscadelle, Giugnole, Ciampoline, Roggie, Ghiacciuole, Spinose, Quadra-ne, Carouelle, Papali, San Nicolo, Durelle, Zuccaie, Campane, Vernareccie, Gentili, Porcine, Sementine, & d'altri nomi assai. Ma chi uollesse ueramente con queste nostre mostrare le spetie de gli antichi, sarebbe di bisogno, che ciascuna spetie hauesse una particolare, & ben chiara descrittione, imperoche solo con i semplici nomi impossibile sarebbe il ritrouarle.



Stiracé.

CHIAMASI lo Stiracé comunemente nelle Spetiarie Storacé calamita ; ilqual cognome è stato tratto dal libro de gli Antidoti di Galeno. Perciò che parlando egli de' semplici, che entrano nella Theriaca, lodò per lo migliore Stiracé, quello, che si portaua di Pamphilia ne' calami ; da i quali prese egli il cognome di calamita, e imperò per esser quello di questa spetie il migliore, che si ritroui, si costumà sempre da i Medici nell' ordinario ; di dargli cognome di calamita ; per dimostrare, che così intèdono del migliore. Perciò che Galeno nel luogo medesimo dice, che tãto supera di bontà questa spetie di Stiracé gli altri stiraceti, quãto il uino Phalerno supera di bontà ogni altro uino, che per uil prezzo si uende nelle tauerne. Dalla cui ragione essendo indotto il Manardo da Ferrara, si pensò, che doue si legge in Dioscoride ; Così è il Catabalite ; ui sia stato corrotto il Testò, & che si debba però leggere ; così è il calamite . Ma in uero (quan-
tunque molto dotto sia stato il Manardo) a me nondimeno assai in questo piu piace la sententia di Martello Fiorentino, ilquale uole, che si legga Gabalite, & non Catabalite . Del che fa ueramente testimonio Plinio al xxv. cap. del xij. libro, doue parlando egli dello Stiracé, dice, che nasce nella Siria piu prossima alla Giudea intorno a Gabala Marathunta , & al monte Cassio di Seleucia ; con laqual sentenza s'attordano parimente Hermolao, & il Ruellio.



Terebintho.

LA ragia liquida che distilla dal Pino, & dal pezzo si porta di Francia, & di Toscana, ma anticamente si portaua di Colophone d'Asia, donde si prese il nome di Colophonina. Portasene ancora di liquida di Galatia, laquale è appresso alle Alpi, cauata dal Larice, laquale i paesani chiamano Larigna. Questa lambendosi composta in lettouario, & per se sola, gioua ualorosamente alla tosse uecchia. Sono le Ragi tra loro differenti di colore, percioche alcuna è bianca, alcuna di color d'olio, et alcuna di mele, come è la Larigna. Distilla la liquida Ragia dal Cipresso anchora, a tutte le cose predette conuenevole. Nelle spetie della secca è quella de i gusci delle Pine, chiamata strobilina, dell' Abete, del Pezzo, & del Pino. Debbesi fra tutte queste eleggere per la migliore quella, che è odoratissima, trasparente, non secca, & non humida, frangibile, & che si rassembri alla cera. Hanno di tutte queste maggiore eccellenze quella del Pezzo, & dell' Abete: imperò che le sono odorate, come l'incenso. Le piu lodate si portano da Pitiusa Isola della Costa di Spagna. Quella del Pino, de i gusci delle Pine, & del Cipresso son manco buone, ne corrispondono di parità di uirtù con l'altre predette, ma s'usa no nondimeno in luogo di quelle. Quella del Lentisco corrisponde a quella del Terebintho.



TRATTATO



Gelsomino.

A C C I O C H E le uirtù , & proprietà sue uengano in luce , non douendosene piu in altro luogo di questo libro fare altra mentione , mi pare douerne qui dire quanto da Serapione se ne scrisse . È adunque il Gelsomino calido nel principio del secondo grado , & molto è conueneuole all' humidità , alla flemma salsa , & a i uecchi di frigida complessione , & a i dolori causati da gli humori grossi , & uiscosi . Gioua alle impetigini , & macole della faccia , tanto applicatoui secco , quanto fresco . Il suo olio , il qual chiamano dall' Arabico uocabolo Sambacino , gioua molto all' usarlo nel uerno , anchora che a coloro , che son calidi di complessione nell' odorarlo spesso prouochi il sangue del naso . Errano alcuni , ingannati dalla conformità del uocabolo pensandosi , che l' olio Sambacino , & il Sambucino sieno una medesima cosa ; fra quali s' ingannò Giouanni da Vigo Chirurgico nel suo trattato , che ci fece de i semplici , al proprio capitolo del Sambucco . Non è però gran tempo , che i Gelsomini si sono portati in Italia , anchora che uolgarmente al presente per ogni horto si ritrouino i bianchi , & parimente i gialli .



Faggio .

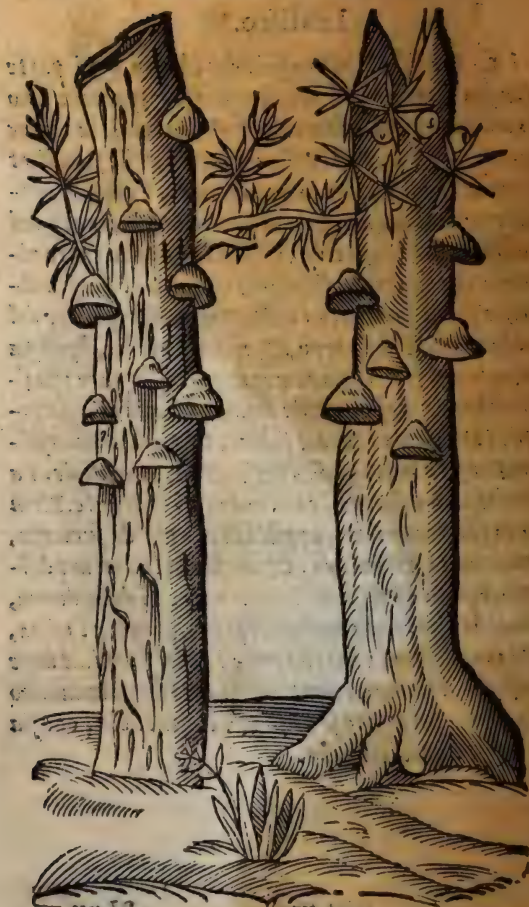
O G N I Quercia ha uirtù costrettina, & massime quella corteccia sottile, che è fra la grossa cortec-
cia, & il legno, & così medesimamente quella pelli-
cina sotto al guscio delle ghiande . Daßi la decottio-
ne loro ne i flussi disenterici , & stomacali , & allo
sputo del sangue, & mettonsi trite ne i pessoli de i luo-
ghi segreti delle donne per li flussi di quelli . Fanno gli
effetti medesimi anchora le ghiande . Prouocano l'o-
rina, & mangiate ne' cibi, fanno dolere il capo, & ge-
nerano uentosità . V' agliono mangiate a i morsi de gli
animali uelenosi . La loro decottione , & quella de i
gusci loro , beuta con latte di uacca , uale contra al
tosico . Trite crude , & impiastrate , mitigano le
infiammagioni . Peste con grassia di porco salata , si
conuengono alle malefiche durezza , & malefiche ul-
cere . Quelle de gli Elici superano in uirtù quelle del-
la Quercia . Il Faggio & l'Elice si connumerano nel
le spetie della quercia, & sono di consimile uirtù . La
corteccia delle radici dell'Elice , cotta nell'acqua fi-
no che si disaccia, & messa per una notte in su i ca-
pelli, prima purgati con Cimolia, gli fa diuentare ne-
ri . Le frondi di tutte peste, giouano alle infiatore, &
fortificano le parti debili delle membra .



Lentisco,

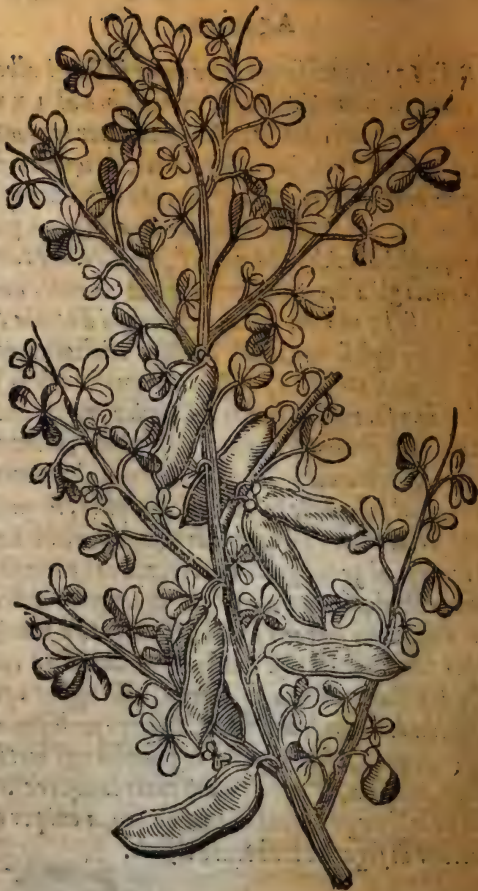
Lentisco.

I L Lentisco albero assai noto, ha in ogni parte della sua pianta uirtù di costringere. Imperochè sono di consimile uirtù il frutto, le frondi, i rami, la corteccia, & le radici. Fassi della corteccia, delle frondi, et delle radici un liquore in questo modo. Cuoconsi lungamente nell'acqua, laquale come poscia leuata dal fuoco si raffredda, si cola, & farsi di nuouo tanta ribollire, che s'ingrossi di corpo, come mele. Beesi utilmente per la facoltà sua costrettina, al rigittare del sangue a i flussi del corpo, & alla disenteria, beesi parimente con il par'giouamento per ristagnare i flussi del sangue mestruo delle donne, & alle rilassationi della madrice, & del sedere, & puossi uniuersalmente usare in luogo d'Acacia, & d'Hipocistide. Fa il medesimo il succhio, cauato dalle frondi trite. Riempie la sua decottione, applicata per uia di fumento, le concauità, & indura, & consolida le rotture dell'ossa, ristaura i flussi de' luoghi naturali delle donne, ferma le ulcere, che uanno serpendo, prouoca l'orina, & lauandosene la bocca ferma i denti smossi. Adoperansi i suoi sarmenti uerdi a nettare i denti in cambio di canne. Del frutto se ne fa olio cōueneuole, oue sia di bisogno di costringere.



Agarico.

È l' Agarico un fungo, che nasce in su gli alberi, & come dicemmo di sopra nel primo libro al LXXI. capitolo, ne nasce dell' eccellentissimo per le montagne di tutto il Trentino in su i Larici, da iquali con le proprie mani n'ho ricolto, & spiccato io infinite uolte bellissimi pezzi. Ma quantunque dica Plinio a gli otto capitoli del xv lib. che nasca l' Agarico in Francia in su tutti gli alberi, che producono le ghiande, nondi meno in su'l Trentino, & in altri luoghi d' Italia, nō nasce però egli se non in su'l Larice. Dioscoride dice, che in Galatia d' Asia, & in Cilicia nasce egli in su'l Cedro, non facendo di quello del Larice, ne di quello delle piante ghiandifere, che scrisse Plinio, mentione alcuna. Commemorò Galeno l' Agarico chiamandolo radice al sesto delle facoltà de' Semplici, in questo modo scriuendone: La radice dell' Agarico, che nasce nel tronco, al primo gusto è dolce, ma nel processo amara, con alquanto d' acuto, & di leggiero costrettivo. E nella sua sustanza raro, & imperò è manifesto per tutte queste cose questo medicamento è composto di sustanza aerea, & terrea, assottigliata però da calidità. È ueramente nell' Agarico pochissima sustanza acqueea, & per questa ragione ha egli uirtù di gestina, incisina, & aperitina di tutte le uiscere. Et però guarisce egli ualentemente coloro, a cui per opilatione di fegato è trabocato il fiele.



NASCE il Rhamno arboſcello tãta bianco, quanto nero abundantiffimo in tutta Toſcana propriamente per le ſiepi, & maſſime il bianco, & chiamanſi amendue uolgarmente marruche; & proprio il bianco è quello, che produce le ſpine ſimili all' acuta ſpina, & le frondi lunghette, oliuari, liſcie, & graſſette, & il nero, come dice Dioſcoride, creſce circa all' altezza di cinque gombiti, ha le ſpine piu deboli, & produce il frutto folliculare, ſottile, & ritondo, ſimile a un fuſaiuolo di quelli, che adoperano le donne a filare. La onde parmi, che di gran lunga erri qui il Ruellio, penſandoſi che il Rhãno ſia quello, che uolgarmente chiamiamo in Italia Spino merlo, & in Lombardia Spino ceruino: imperocche queſto fa le frondi larghe, quaſi come il pero, & produce il frutto nero in bacche, come quello del liguſtro, ilquale adoperano i Dipintori, et i Miniatori per fare un belliffimo uerde, liquali nõ ſi conuengono in modo alcuno a qual ſi uoglia Rhamno. Erra parimente eſſo Ruellio nell' allegare in queſto luogo Theophraſto; perciocche ſcriue inauuertentemente del frutto del Rhamno tutto quello, che eſſo Theophraſto ſubito, che hebbe ſcritto del Rhamno, ſcriſſe del Paliuro. Errano i commentatori di Meſue credendoſi, che il Rhamno ſia quella ſpetie di Rouo, che ua ſerpendo per terra per i terreni non coltiuati, che producono alcune more di color ceruleo ſcuro, il che ſi ritroua appreſſo d' autore alcuno, ſe già non fuſſe naſcoſto in qualche cantone d' Araceli.

FIGURE DE GLI STROMENTI
CHE SI ADOPERANO
ALLA VILLA.

A

B

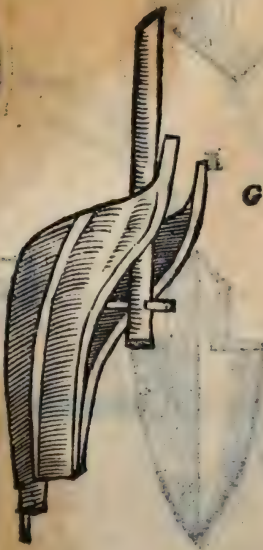


C

D

E





H



I

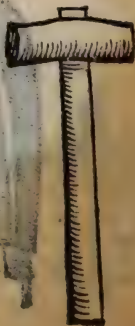


K

C



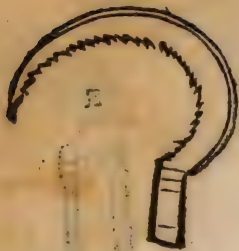
L



4 1157

M

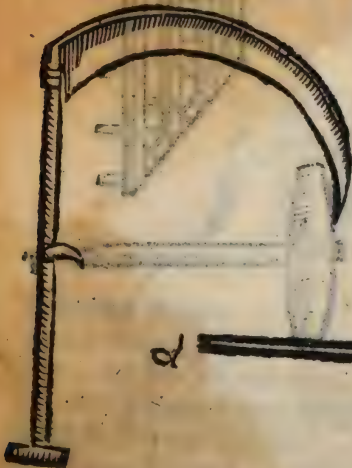
N



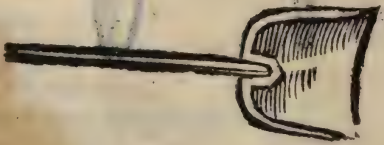
2

P

O



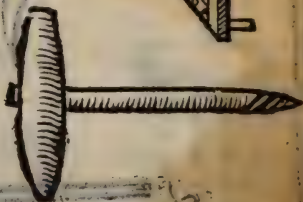
α



R



S





X



Y



A. Marra. Zappa.

B. Marretto. Zappetto.

C. Sarchiello. zappone.

D. Beccastrino. Zappa da quagliatore.

E. Pala di ferro. Badile.

F. Scure. Accetta Mannara.

G. Aratolo. Versuro. Aratrum.

H. Vanga.

I. Palo di ferro.

K. Bombero. Gomiero. Vomero.
 L. Maglio o mazzo di legno.
 M. Vaglio. Criuello per biade.
 N. Falce da grano.
 O. Pennato, o segolo.
 P. Falce da segar il fieno.
 Q. Pala di legno da grano.
 R. Coreggiato, Battauro da grano.
 S. Erpicie. Rapegara.
 T. Triuella fucchiello. Verigola.
 V. Sega da nesti.
 X. Rastello di ferro.
 Y. Forcola di ferro.



A. Manna. Zappa.
 B. Mantello. Zappino.
 C. Sarchiello. Zappone.
 D. Beccarino. Zappa da dugliatore.
 E. Pala di ferro. Badile.
 F. Scure. Accetta. Mannata.
 G. Aratolo. Verrino. Aratun.
 H. Vanga. I. Palo di ferro.

471

TAVOLA DI TUTTE

LE MATERIE CHE SI CON-

TENGONO IN QUESTA

O P E R A.



LIBRO PRIMO.

D ELLA qualità del l'aria e della sua bontà & malitia.	Modo di far i pozzi et le fontane, o in che manie- ra si truoui l'acqua &	
car.	1	come si pruoui. 14
De uenti & come si cono-		Dell'acquedotto. 16
sce la bontà loro & la lo-		Delle cisterne. 17
ro malitia.	2	Delle materie per edifi-
Dell'acqua ch'è buona p-		car le case. 18
gli huomini e come si co-		Dell'officio del contadi-
nosca la sua bontà.	3	no 19
Del sito del luogo habita-		Dell'officio del padre di
bile, & del conoscimēto		famiglia, i che modo dee
della sua bontà & della		comperar il podere et co-
sua malitia.	7	me domandar il conta-
Delle corti che si debbono		dino delle opere della uil-
fare a diuersi modi &		la. 20
in diuersi luoghi.	8	Secondo libro.
Della disposition di dētro		DI quelle cose che si con-
della cortē.	13	uēgono a ogni pianta se-

cōdo i principij della lor generatione. 22	ne alla generatione & al crescimēto della piāta 38
Della diuersità della gene ration delle piante. 23	Della putredine ouero del letame, et della stercora- tion e cibo della piāta 40
Della sostāza et origine, e generatiō delle piāte. 24	Dell'acqua che si cōuiene a maturar il letame & il nutrimēto delle piāte 46
Della diuisiō delle piāte p le sue parti integrali. 25	Delle utilità dell'arare et del fossare. 48
Della diuersità delle mate riali e semplici parti del le piāte, e la cagione del crescimento loro. 29	Della cultura del campo satiuo. 50
Della generatione & del- la natura delle foglie & de fiori, e de i frutti. 30	De remedi che si debbono far al cāpo accioche sia da seminare. 52
Della unione & diuision delle piante. 32	Della coltura del cāpo mō tuoso, et uallicoso. 54
Della trasfiguratione e nu trition di una pianta in un'altra. 33	Della coltura del cāpo ro uale. 55
Della diuersità dell'alte- ratione che si fa nelle piante. 36	Del tēpo & del modo del l'arare, & d'estirpar le male herbe. 57
Della diuersità delle pian te, p̄sa secōdo la diuersa produttione de frutti. 38	Della semination in comu ne. 59
Di quelle cose che bisogna no ad ogni pianta. 38	Della piantagione, & del modo di piātare, e della scelta delle piante. 65
Di q̄lle cose che fanno be-	Dell'innestar e incalmar, per le quai due cose le

piante saluatiche si fan	Farro	92
no domestiche.	65 Fagiuolo	93
Per quali dispositioni e in	Git	93
quali si trasmuti la pian	Loglio	93
ta di saluatica in dome-	Lente	93
stica.	73 Lupini	94
De luoghi utili et nõ utili	Lino	95
alla generation delle piã	Orzo	97
te.	74 Melica	98
Della terra, e della cogni	Miglio	99
tione dell'abondanza et	Panico	100
sterilità sua.	77 Pisello.	101
Del sito che si conuiene a	Spelta	101
cãpi per cagion della lo	Segala	101
ro abondanza.	78 Veccia	102
De i guernimèti, ouero de	Quarto libro.	
le chiusure delle uigne, de	DELLA uite, ciò ch'ella	
gli horti, e de campi.	79 sia, e della uirtù delle sue	
Della difesa & del riparo	foglie, et della sua cenere	
cõtra l'èpito de fiumi	81 e delle sue lacrime.	103
Terzo libro.	Della diuersità delle ui-	
DELL'ARIA.	82 gne.	104
De granai.	83 Della diuersità, e della ge-	
Auena.	84 neration delle uiti.	105
Ceci	84 Delle diuerse maniere del-	
Eicerchia	85 le uiti.	105
Canapa	85 Dell'aria che si conuiene	
Formento	86 alle uiti, & della situa-	
Faua	90 tion delle uigne.	109

Della terra cōueniente al le uiti. 109	De i nocimenti che auen- gono alle uiti, e della lor cura. 127
Della pastination e dispo- tione della terra nella qual si debbono piantar le ui- ti. 110	Della conseruation delle uue fresche e secche. 129
In che maniera si debbon cogliere le piante delle uiti equali, e come si pos- sano serbare, & portare in parti lontane. 111	Della uirtù che hanno l'u- ue. 130
Quando, & in che modo la uigna e le uiti son da piantare. 113	Dell'apparecchio della uē demmia. 132
Del propaginare, e del ri- nouar le uigne & le ui- ti. 115	Del tēpo del uendemmia- re. 132
Dell'innestamēto delle ui- ti. 116	In che modo si dee uēdem- miare. 133
Del potar le uiti, e gli ar- bori che hāno le uiti. 120	In che modo si debbono pi- gliar l'uue & farne per fetto uino. 133
Della formagion delle ui- gne, & del tagliar delle radici inutili. 123	Di quelle cose che si posso- no far dell'uue. 134
Del rileuar le uigne. 125	Dell'agresto, del passo, del caroeno, del risfritto & della sapa. 134
Della letamation delle ui- gne e del tagliar le brā- che inutili delle uiti. 126	Della purgation del uino fatto dell'uue acerbe & corrotte. 135
Del cauar delle uigne. 126	Della cura del uino com- mosso dalla piona. 135
	In che modo si metta il mosto ne uasi. 135
	In che modo si possa ha- uer

uer del mosto per tutto l'anno.	136	guarisca il uin riuolto	141
Il modo di conoscer s'il mosto o il uino habbia acqua o no, & in che modo si parta l'acqua dal uino.	136	In che modo si faccia nero il uin bianco & si muti in altro colore.	144
In che modo il mosto si chiarifichi tosto.	137	In che modi si tramuti il uino d'un sapore in un' altro.	144
In che modo il uino non so pra bolla.	137	In che modo si liberi il uino et le botti dalla muffa.	145
In che luogo si dee metter a star il uino accioche durri meglio.	137	In che modo si prouegga ch'il uino nò diuèga, acetato et in che maniera si liberi dall'acetosità.	147
Del trauasar il uino, e del l'aprir i dogli.	137	In che modo si faccia l'acetato.	148
Del tempo e del modo di assaggiar i uini.	138	Della uirtù dell'acetato	148
De i segni da conoscer il uino da durare.	139	Del uino & delle sue uirtù.	149
De i nocimenti che auengono al uino.	139	Quinto libro.	
In che tēpi il uino piu ageuolmente si uolti & corrompa.	140	DE gli arbori in comune.	
In che modo si possa prouedere ch'il uino non dia la uolta.	140	Mandorlò	160
In che modo si liberi &		Auellane	162
		Berberi	162
		Ciriegie	169
		Castagne	164
		Mele cotogne.	160
		Cedro	169

Cornio	169	Canna	204
Fico	170	Faggio	205
Alloro	173	Fraßino	205
Melo	174	Fraßignuolo	205
Melagrane	177	Fufano	206
Moro	180	Gineſtra	206
Meliaco	181	Iuo	206
Neffolo	182	Pioppio	206
Mortella	183	Rofai	206
Noce	184	Ramerino	206
Vliuo	186	Rouo	210
Pero	190	Salcio	211
Prugno	193	Sauina	212
Perſico	195	Sambuco	212
Palma	196	Sicomoro	212
Pino	198	Sanguigno	213
Peppe	199	Spinalba	213
Quercia	199	Spina giudaica	213
Sorbo	200	Spina ceruina	213
Giuggiolo	201	Scopa	213
Ginepro	201	Tamarifco	213
Abeto	202	Olmo	214
Lontano	202	Vinco	214
Acero	203	Vindetto	214
Auornio	203	Suero	214
Agnocafto	203	Sesto libro.	
Boſſo	204	DELLA virtù delle her-	
Brillo	204	be in comune.	216
Cipreſſo	204	De gli horti & della lor	

<i>Cultivatione in cõe.</i>	218	<i>Centaurea</i>	237
<i>Aglione</i>	222	<i>Capelucnere</i>	237
<i>Atrebice</i>	223	<i>Centofoglie</i>	238
<i>Anice</i>	223	<i>Cicuta</i>	238
<i>Aneto</i>	224	<i>Cataputia</i>	239
<i>Appio</i>	224	<i>Cretano.</i>	239
<i>Assentio</i>	225	<i>Celidonia</i>	240
<i>Artemisia</i>	225	<i>Coriandolo</i>	240
<i>Aristologia</i>	226	<i>Consolida maggiore.</i>	240
<i>Arobtano</i>	226	<i>Cocomero saluatico.</i>	240
<i>Anfodillo</i>	226	<i>Dittamo</i>	241
<i>Acetosa</i>	227	<i>Endiuia</i>	241
<i>Bietola</i>	227	<i>Ella</i>	241
<i>Borrana</i>	227	<i>Epatica</i>	241
<i>Basilico</i>	228	<i>Eruca</i>	241
<i>Bettonica</i>	228	<i>Ebolo</i>	243
<i>Branca orsina</i>	228	<i>Finocchio</i>	243
<i>Bistorta</i>	229	<i>Flammula</i>	243
<i>Zucca</i>	229	<i>Fumoterre</i>	244
<i>Cocomeri e citriuolo</i>	230	<i>Funghi</i>	244
<i>Cauolo</i>	231	<i>Fiengreco</i>	244
<i>Cipolla</i>	233	<i>Cappuccio</i>	245
<i>Comino</i>	234	<i>Gramigna</i>	245
<i>Croco</i>	234	<i>Graliga</i>	245
<i>Cipolle maligi</i>	235	<i>Gentiana</i>	245
<i>Cardo</i>	235	<i>Gariofilata</i>	245
<i>Camamilla</i>	236	<i>Humulo</i>	246
<i>Cuscuta</i>	236	<i>Iusquiamo</i>	246
<i>Calamento.</i>	237	<i>Isopo</i>	246

TAVOLA

Iringio	246	Peucedano	261
Iaro	247	Petrosemolo	261
Iride	247	Pfillio	261
Liquiritia	247	Piantaggine	262
Lingua d' Ariete.	248	Polipodio	262
Giglio	248	Pastinaca	263
Lingua di cane	249	Porcellana	264
Lapatio	249	Papiro	264
Lattuga	250	Puleggio	265
Lentisco	251	Rapa	265
Laureola	251	Rafano	266
Lappola	252	Radice	267
Leuitisco	252	Ruta	268
Melloni	252	Robbia	269
Meliloto	253	Spinaci	269
Marcorella	253	Solatro	270
Malua	253	Semprenino	270
Menta	253	Satirion	270
Mandragola	255	Sposa del Sole	271
Marrubio	256	Silermontano	271
Maggiorana	256	Strafizaca	271
Nauoni	256	Squilla	271
Nasturcio	257	Senapa	271
Nenusar	257	Sartio	272
Napello	258	Scordio	272
Nigella	258	Sparagi	273
Origano	258	Sisimbrio	273
Porri.	259	Salvia	273
Papauero	260	Scabbiosa	273

Senecione	274	Delle selue che uengono	
Serpentaria	274	naturalmente.	281
Serpillo	274	Delle selue che si fanno p	
Santoreggia	274	industria humana.	282
Schiarea	275	Ott auo libro.	
Scalogne	275	De giardini delle herbe	
Tetroit	275	picciole	284
Tassia	275	De giardini mezani, &	
Tasso barbasso	275	delle pſone mezane	285
Testicolo di uolpe	276	De i giardini de i Re, &	
Testicolo di cane	276	de gli altri illustri et ric	
Thimo	276	chi Signori.	286
Viola	276	Di quelle cose che si posson	
Verga di Pastore	277	fare a diletatione ne	
Volubile	277	guernimeti de giardini,	
Ortica	277	& delle corti.	287
Vitriuola	278	Di quelle cose che si fan-	
Settimo libro.		no a diletatione ne cā-	
PERCHE cagione furo		pi campestri.	288
no creati i prati, et qual		Di quelle cose che danno	
aria, & qual terra, &		diletto quanto alle uiti,	
qual acqua, & qual sito		& a frutti loro.	288
desiderano.	279	Di quelle cose che arreca	
Come si facciano i prati, e		no piacere e diletto quā	
come si procurino, & co		to a gli arbori.	290
me si rinouino.	280	Della diletation de gli	
Come si ricoglia il fieno, e		horti e delle herbe.	292
come si conserui, & del		Nono libro.	
l'utilità sua.	281	DELL'ETA' de caualli, e	

delle caualle.	294	sua cura.	307
Della forma delle buone caualle, & de gli stallo- ni, & come si debbono ammetterc.	295	Della cura & della cogni- tion dello strangoglionc.	307
Del nascimento de caual- li, & in che modo si deb- bon tenere.	296	Del mal dell'uuola et del la sua cura.	308
Del pigliar, & del domar i caualli.	297	De dolori, & della cura loro.	308
Della guardia de caualli.	298	Del mal infundico, et del la sua cura.	309
Del modo del costumar i caualli.	299	Del mal Bolsino, & della sua cura.	310
Del conoscimēto della bel- lezza de caualli.	301	Del mal infestuco, e della sua cura.	311
De segni della bōtā de ca- ualli.	301	Del mal scalmato, & del la sua cura.	311
De segni della malitia, & de uity, et della uiltā del prezzo de caualli.	302	Del mal aragaiaco, et del la sua cura.	311
Dell'infermità de caualli, & delle cure loro.	303	Della Cimorra, & della sua cura.	311
Della infermità del mur, & della sua cura.	304	Della freddezza del capo & della sua cura.	313
Delle glandule, & delle scrofole.	304	Del mal de gli occhi, e sua cura.	314
Del mal del uermine	305	Del mal del Corno, & sua cura.	314
Dell'anticuore, & della		Del mal del polmone & sua cura.	315
		Del mal delle spallaccie,	

Et sua cura.	315	Della crepatura, Et della	
D'altre diuerse malattie		sua cura.	323
che uengono su le spalle		Del cāchero, Et della sua	
Et della lor cura.	315	cura.	324
De mali che uengono alle		Della fistola, Et della sua	
gābe, et a piedi de canal		cura.	224
li, e del malferuto.	316	Della cura del mal piccio	
Del mal che si chiama scu		ne.	325
lamato.	317	Della farina Et della sua	
Del mal del petto Et del		cura	325
la sua cura.	318	Delle infermità de piedi,	
Del mal della zarda, Et		Et dell'unghie Et prima	
sua cura.	318	del mal della setola.	326
Del mal dello sparuiro,		Della supposta, e della sua	
Et sua cura.	318	cura.	326
Del mal della curua, Et		Della pūtura dell'unghie,	
sua cura.	319	Et della sua cura.	327
Del mal dello spinello Et		Della dissolatiua della un	
sua cura.	319	ghia, Et sua cura.	327
Dell'attrattione, Et del-		Della mutatione delle un	
la sua cura.	320	ghie, Et sua cura.	328
Del mal scortilato, et del		Delle diuerse inchionatu	
la sua cura.	320	re, Et sua cura.	328
Dell'offese de lle spine, o de		Del mal del fico, Et della	
legni.	322	sua cura.	330
Del mal delle galle, et del		De segni generali del-	
la lor cura.	322	le malattie de canal-	
Del mal delle garpe, e del		li.	330
la sua cura.	323	De Muli.	331

nere.	348	rino piu uolētieri e frua	
De cani, quali si debbono		tifichino bene.	359
eleggere, & come tene-		Dell'officio del guardian	
re, & in che modo am-		de colombi.	360
maestrarli, & dell'utili		Dell'utilità de colōbi	361
tà loro.	349	Delle Tortole.	362
De pastori, quanti e quali		Del modo d'ingrassar i	
debbono essere, et in che		Tordi, le Merle, le Per-	
maniera si deon gouer-		nici, e le Coturnici.	362
nare.	350	Delle stāze dell'api e del	
Del Lepraio, & di tutti		luogo loro.	363
gli altri animali saluati		Delle cassette dell'api, &	
chi da rinchiuderc.	351	come debbono esser fat-	
Delle peschiere, & de pe-		te.	364
sci da mettermi dietro	352	Come nascono le api.	365
De Pauoni.	353	Come si debbono compera-	
De Fagiani.	354	re, & quando, e come si	
Dell'Oche.	354	truouino, & come si por-	
Dell'anitre.	355	tino.	365
Delle Galline, e de Galli,		In che modo si debbono te-	
& de pulcini, & come si		nere & gouernare.	366
debbono tenere.	355	De nocimenti ch'auengo-	
Delle Colombaie, & co-		no all'api, & della lor	
me si debbono fare.	358	cura.	368
In che modo si debbon for-		De costumi dell'api, e del	
nir la prima uolta le co-		la industria loro.	369
lombaie.	358	Quādo, perche, & in che	
Come si debbono tenere i		maniera escano gli scia-	
Colombi, accioche dimo-		mi, et in che modo si pro	

uegga alla lor uscita. 370	ni. 381
In che modo si debbon ricorre & rinchiudere gli sciami. 371	Della bellezza & nobiltà de falconi. 381
Quando, & come si puo torre il mele dall'api 373	In che modo si nutriscono i falconi. 382
Come si fa il mele, & la cera. 374	Dell'infermità de falconi. 383
Dell'utilità dell'api. 375	De gli Smerli. 383
Decimo libro.	De Girifalchi. 384
De gli uccelli rapaci in generale. 377	Dell'Aquile. 384
Dello sparuiere. 377	De Gusi, & della ciuetta. 385
Della bellezza de gli sparuieri, & come si conosca la bontà loro. 378	In che modo si pigliano gli uccelli cō le reti. 386
Come si nutriscano, si domestichino, e s'ammacistrino. 378	Il modo di pigliar le Gru. 386
Dell'industria dell'uccellare, e come si inducono gli sparuieri a non partirsi dal loro Signore. 379	Vn'altro modo p' pigliar l'Orche, e le Starne. 386
Delle malattie de gli sparuieri. 379	Vn'altro modo p' pigliar l'anitre. 387
Dell'Astore. 381	Vn'altro modo da pigliar pin generation d'uccelli. 388
Del Falcone. 381	Vn'altro modo da pigliar gli uccelli. 388
Della diuersità de falconi. 381	Vn'altro modo di reti per le pernici. 389
	In che modo si pigliano gli uccelli co lacciuoli. 390

In che modo si pigliano col uischio. 391	habitable i comune. 403. Dell'aria. 403
In che modo si pigliano con le balestre. 391	De uenti. 404 r. ^{ua} 4
Del modo del pigliar le be- stie saluatiche & prima di quelle che si prendono co cani. 394	Della qualità del paese habitable. 404 De cortili, e delle case 404 De pozzi, & delle cister- ne. 405
In che modo si pigliano con le reti. 395	Della presenza del padro- ne. 406
In che modo co lacci. 395	Della qualità delle terre, & della diuersità de campi. 406
In che modo si pigliano i Lupi alla fossa. 395	Dell'arar del fossar, & del cultiuare 406
Di certi altri ingegni, co quali si pigliano le fie- re. 397	Del seminare 407 Dell'acqua delle piante. 407
Come si pigliano, e s'am- mazzano i Topi. 397	Del letame, & del leta- mar, & del trasmutar le piante. 409
De pesci, et in che modo si pigliano. 399	D'alcuni principij delle piante. 409
In che modo si pigliano co le ceste et con le gabbie fatte di uinuni. 399	Delle parti delle piante. 413
In che modo si pigliano i pesi con l'amo. 400	Dalla piantagione, e del- la generation delle pian- te. 411
Vndecimo libro.	
Della cognition del luogo	

Del costumare i caualli.	Febraio	428
423	Marzo	429
Conoscimento general del	Aprile	430
la bellezza del cauallo.	Maggio	430
424	Giugno	431
Dell'infermità de caualli	Luglio	431
& della lor cura.	424 Agosto	432
De buoi.	425 Settembre	433
De le pecore.	425 Ottobre	434
Dell'api.	425 Nouembre	434
Degli ingegni da pigliar	Dicembre.	434
gli animali.	426	
Duodecimo libro.	IL FINE.	
G E N N A I O	427	

*Spazienza da genio. L'uomo
accorre da piccolo uomo
falcone da genio, e da sinistra da T.*

REGISTRO.

* A B C D E F G H I K L M N O P Q R
S T V X Y Z,

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk
Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt Vv
Xx Yy Zz,

Aaa Bbb Ccc Ddd Eee Fff Ggg
Hhh Iii Kkk Lll Mmm Nnn Ooo.

Tutti sono quaderni.

IN VENETIA,
Appresso Francesco Rampazetto.
M D LXIII.





fasc. 34

